

**CALLEBAUT**

Fondato nel 1911

NCB-HDO3-654**Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE**

BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA
VIA MORIMONDO 23
20143 MILANO
ITALIA

Scheda Tecnica

Denominazione legale : Burro di cacao
Certificazione Certificata HALAL
Articolo : NCB-HDO3-654
Codice prodotto EU : 1804.0000

Composizione tipica

burro di cacao

Cocoa Horizons Foundation: Ingredienti Cacao. Supporta la Cocoa Horizons Foundation nei paesi dove opera il programma.

Prodotti con data di scadenza fino al 22.01.2026 non sono halal.

Modalità di consegna

	EAN	peso netto	peso lordo	dimensioni (L x l x h)
UC	5410522254761	3,000 KG		
SC	5410522254778	12,000 KG		

Quantità 3KG/UC
Quantità per scatola/sacco/pez 4UC/SC
Quantità per pallet 32SC/PAL
Quantitativo in ordine 12 KG (o multipli)

Informazioni sull'imballaggio

Unità di imballaggio	Materiale di imballaggio	Codice di identificazione
UC	Secchio	05-PP
	Coperchio	05-PP
SC	Scatola	20-PAP

Limiti chimici

		RIF.
UMIDITÀ	max 0,10 %	IOCCC1(1952)
ACIDITÀ	max 1,75 %	IUPAC-2-201
INSAPONIFICABILE	max 0,35 -	OICCC 102 (1988)
NUMERO DI PEROSSIDI (MEQ/KG)	max 3,0 -	IUPAC-2-501

Articolo : NCB-HDO3-654
Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181
8005 ZURICH - SVIZZERA
Tel.: Fax.:

per il cliente 8954

31.01.2025 11:36:50

p. 1 / 5



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

NCB-HDO3-654

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Limiti fisici

RIF.

Non disponibili

Limiti microbiologici

RIF.

CONTA BATTERICA TOTALE	max 5.000/g	ISO4833
LIEVITI	max 50/g	ISO7954
MUFFE	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTERIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
COLIFORMI	max 10/g	ISO4832
E.COLI	non rilevato/g	ISO16649-2
SALMONELLA	non rilevato/375g	ISO6579-1

Barry Callebaut opera con l'ultima versione dello standard ISO dei metodi di riferimento che può essere trovato sul sito di International Standard Organization <http://www.iso.org>

I metodi alternativi sono utilizzati anche al posto del riferimento standard ISO dopo la convalida attraverso il sistema ISO 16140 da parte di un organismo internazionale riconosciuto di riferimento (AOAC, Microval, AFNOR ad esempio) e complementari studi di convalida interna su matrici di cacao e di cioccolato.

Durata prodotto

24 Mese dopo la data di produzione alle seguenti condizioni di conservazione consigliata

Dati nutrizionali calcolati su 100 g (basati su valori di letteratura)

VALORE ENERGETICO	900 kcal	VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	0,0 %
VALORE ENERGETICO AR	45,0 %	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB.	0,000 mg
VALORE ENERGETICO	3.766 kJ	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB. AR	0,0 %
GRASSO TOTALE	100,0 g	VITAMINA D CALCIFEROLO	4,500 µg
GRASSO TOTALE AR	142,9 %	VITAMINA D CALCIFEROLO AR	90,0 %
ACIDI GRASSI SATURI	60,2 g	VITAMINA D (UI)	180
ACIDI GRASSI SATURI AR	300,9 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO	8,000 mg
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	32,5 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO AR	66,7 %
ACIDI GRASSI POLINSATURI	2,9 g	VITAMINA E (UI)	12
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,0 g	FOLATO	15,000 µg
COLESTEROLO	0,0 mg	FOLATO AR	7,5 %
CARBOIDRATI TOTALI	0,0 g	FOSFORO	0,0 mg
CARBOIDRATI TOTALI AR	0,0 %	FOSFORO AR	0,0 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	0,0 g	FERRO	0,00 mg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	0,0 %	FERRO AR	0,0 %
POLIOLI	0,0 g	MAGNESIO	0,0 mg
AMIDO	0,0 g	MAGNESIO AR	0,0 %
FIBRE ALIMENTARI	0,0 g	ZINCO	0,00 mg
PROTEINE TOTALI	0,0 g	ZINCO AR	0,0 %
PROTEINE TOTALI AR	0,0 %	IODIO	0,00 µg

Articolo : NCB-HDO3-654

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SVIZZERA

Tel.: Fax.:

per il cliente 8954

31.01.2025 11:36:50

p. 2 / 5



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

NCB-HDO3-654

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

PROTEINE DEL LATTE	0,0 g	IODIO AR	0,0 %
SALE	0,00 g	CALCIO	0,0 mg
SALE AR	0,0 %	CALCIO AR	0,0 %
SODIO	0,0 mg	CLORURO	0,00 mg
ACIDI ORGANICI	0,00 g	CLORO AR	0,0 %
ALCALOIDI TOTALE	0,00 g	POTASSIO	0,0 mg
POLIDROSSIFENOLI	0,00 g	POTASSIO AR	0,0 %
CAFFEINA	0,00 g	MANGANESE	0,00 mg
TEOBROMINA	0,00 g	MANGANESE AR	0,0 %
ALCOOL	0,00 g	FLUORIDE	0,00 mg
VITAMINA A RETINOLO	41,000 µg	FLUORIDE AR	0,0 %
VITAMINA A (UI)	137	SELENIUM	0,00 µg
VITAMINA B1 TIAMINA	0,000 mg	SELENIUM AR	0,0 %
VITAMINA B1 TIAMINA AR	0,0 %	CHROMIUM	0,00 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,000 mg	CHROMIUM AR	0,0 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	0,0 %	MOLYBDENUM	0,00 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,000 mg	MOLYBDENUM AR	0,0 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	0,0 %	CENERI	0,00 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 µg		

Composizione in acidi grassi:

acido palmitico (%)	= 24 - 29 %
acido stearico (%)	= 32 - 37 %
acido oleico (%)	= 30 - 37 %
acido linoleico (%)	= < 2.9 % Omega 6
acido linolenico (%)	= < 0.1 % Omega 3
acido arachico (%)	= 1 - 2 %

AR = assunzioni di riferimento

Allergeni: come ingrediente o contatto incrociato su linea di produzione

LATTE (ESCLUSO LATTITOLO)	0	AVENA	0
LATTOSIO	0	SEGALE	0
UOVA E PRODOTTI A BASE D UOVA	0	ORZO (ESCL. SCIROPPI DI GLUC.)	0
SOIA*	0	GRANO/FARRO ESCL. SCIR. GLUC.	0
PESCE (INCL. CALAMARO)	0	CEPPI IBRIDATI DI CEREALI	0
CROSTACEI (INCL.GAMBERETTO, GRANCHIO)	0	NOCCIOLE*	0
ANIDRIDE SOLFOROSA/SOLFITI CONC >10PPM	0	MANDORLE*	0
SEDANO	0	NOCI DEL BRASILE*	0
ARACHIDI*	0	NOCI DI ACAGIÙ*	0
OLIO/GRASSO DI ARACHIDI INT. RAFFINATO	0	NOCI MACADAMIA / DEL QUEENSLAND *	0

Articolo : NCB-HDO3-654
Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181
8005 ZURICH - SVIZZERA
Tel.: Fax.:

per il cliente 8954

31.01.2025 11:36:50

p. 3 / 5



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

NCB-HDO3-654

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Allergeni: come ingrediente o contatto incrociato su linea di produzione

DERIVATI DEL SESAMO (INCL. OLIO/GRASSO)	0	NOCI DI PECAN*	0
SENAPE	0	PISTACCHI*	0
LUPINO	0	NOCI*	0
MOLLUSCHI (INCL. ORECCHIA DI MARE)	0	OLI RAF. FRUT. A GUSCIO, EX. ARAC.	0

Legenda : 1 = presente 0 = assente

*: escluso olio/grasso interamente raffinato

Altre sostanze di interesse

BOVINO	0	CASTAGNA (VARIETÀ DEL CASTANEA)*	0
MAIALE	0	NOCE DI PINO/PINONE/PIGNOLO*	0
POLLO	0	NOCI PILI*	0
FRUTTOSIO	0	KARITÈ*	0
MAIS	0	NOCE DI LICHI*	0
VANILLINA	0	NOCI CHINQUAPIN*	0
ALCOLI	0	NOTE DI LITCHI*	0
ASPARTAME	0	NOCE DI FAGGIO*	0
GRANO SARACENO	0	CINEREO AMERICANO*	0
GLUTINE>20 PPM	0	COCCO*	0
SCIROPPI DI GLUC. A BASE ORZO	0	NOCE AMERICANO*	0
GRANO(SCI. GLUC./DEST/MALTOD.)	0	LATTITITOLO	0
OLIO/GRASSO DI SOIA INTERAMENTE RAFFINATO	0		

Legenda : 1 = presente 0 = assente

*: escluso olio/grasso interamente raffinato

Informazioni sull'idoneità dietetica

ADATTO PER LATTO-OVO VEGETAR.	1	ADATTO PER VEGANI	1
-------------------------------	---	-------------------	---

Legenda : 1 = adatto 0 = non adatto

"Adatto per vegani" si basa sull'elenco degli ingredienti e non tiene conto il possibile contatto crociato durante la produzione.

Condizioni raccomandate di stoccaggio

Stoccare il prodotto in ambiente pulito, asciutto ed esente da odori.

Temperatura di conservazione consigliata: 12 - 20 °C

Certificazione Kosher

Kosher Pareve

Certificato disponibile su richiesta. Lo Status Kosher è confermato sull'imballaggio (solo per prodotti solidi).

Stampato il 31.01.2025 per il cliente BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA

Articolo : NCB-HDO3-654

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SVIZZERA

Tel.: Fax.:

per il cliente 8954

31.01.2025 11:36:50

p. 4 / 5



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

NCB-HDO3-654

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Claire-Marie Petit

Articolo : NCB-HDO3-654

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SVIZZERA

Tel.: Fax.:

per il cliente 8954

31.01.2025 11:36:50

p. 5 / 5