



CALLEBAUT[®]

ESTABLISHED 1911

V00-OH35-ITWNV-T06

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA
VIA MORIMONDO 23
20143 MILANO
ITALIA

Scheda Tecnica

Denominazione legale : Crema bianca
Certificazione RSPO SG #CU-RSPO SCC-818712
Articolo : V00-OH35-ITWNV-T06
Codice prodotto EU : 1704.9051

Composizione tipica

zucchero; grasso vegetale (palma, girasole, shea, colza) in proporzione variabile; **latte** intero in polvere; **latte** scremato in polvere; emulsionante: lecitine (**soia**); aroma naturale di vaniglia

Possibile contatto crociato da allergene durante il processo produttivo

Può contenere : Nocciole, Mandorle

Questo prodotto è realizzato su linee condivise che processano prodotti contenenti ingredienti allergenici e pertanto può contenere questi allergeni. I livelli di contaminazione crociata possono variare. Raccomandiamo vivamente ai nostri clienti di utilizzare ed includere tale informazione, riguardante gli allergeni, sulla propria etichetta ed in particolare quando i prodotti sono venduti al consumatore. Inoltre suggeriamo ai nostri clienti di tenere conto delle normative di etichettatura locali e del contenuto di allergeni. Per ulteriori informazioni contattare il proprio rappresentante BC.

Modalità di consegna

	EAN	peso netto	peso lordo	dimensioni (L x l x h)
PZ	5410522391817	10,000 KG		
Quantità per scatola/sacco/pez		10KG/PZ		
Quantità per pallet		65PZ/PAL		
Quantitativo in ordine		10 KG (o multipli)		

Informazioni sull'imballaggio

Unità di imballaggio	Materiale di imballaggio	Codice di identificazione
PZ	Secchio	05-PP
	Coperchio	05-PP

Limiti chimici

			RIF.
UMIDITÀ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATERIA GRASSA TOTALE	34,6 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Articolo : V00-OH35-ITWNV-T06

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO

Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

per il cliente 8954

31.01.2025 11:36:50

p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FONDATO 1911

V00-OH35-ITWNV-T06**Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE****Limiti fisici**

Finezza: max. 8 % della sostanza secca sgrassata è > 30 micron.

RIF.

IOCCC38(1990)

Limiti microbiologici

CONTA BATTERICA TOTALE	max 5.000/g
LIEVITI	max 50/g
MUFFE	max 50/g
ENTEROBACTERIACEAE	max 10/g
COLIFORMI	max 10/g
E.COLI	non rilevato/g
SALMONELLA	non rilevato/375g

RIF.

ISO4833
ISO7954
ISO7954
ISO21528-2
ISO4832
ISO16649-2
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

12 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	561 kcal	VITAMINA C	ACIDO L-ASCORB.	0,516 mg
VALORE ENERGETICO AR	28,1 %	VITAMINA C	ACIDO L-ASCORB. AR	0,6 %
VALORE ENERGETICO	2.349 kJ	VITAMINA D	CALCIFEROLO	0,003 µg
GRASSO TOTALE	34,6 g	VITAMINA D	CALCIFEROLO AR	0,1 %
GRASSO TOTALE AR	49,4 %	VITAMINA D	(UI)	0
ACIDI GRASSI SATURI	9,1 g	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROLO	0,007 mg
ACIDI GRASSI SATURI AR	45,7 %	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROLO AR	0,1 %
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	16,3 g	VITAMINA E	(UI)	0
ACIDI GRASSI POLINSATURI	7,6 g	FOLATO		5,493 µg
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,5 g	FOLATO AR		2,7 %
COLESTEROLO	15,5 mg	FOSFORO		202,7 mg
CARBOIDRATI TOTALI	54,1 g	FOSFORO AR		29,0 %
CARBOIDRATI TOTALI AR	20,8 %	FERRO		0,25 mg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	54,1 g	FERRO AR		1,8 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	60,1 %	MAGNESIO		22,2 mg
POLIOLI	0,0 g	MAGNESIO AR		5,9 %
AMIDO	0,0 g	ZINCO		0,88 mg
FIBRE ALIMENTARI	0,0 g	ZINCO AR		8,8 %
PROTEINE TOTALI	8,0 g	IODIO		6,95 µg
PROTEINE TOTALI AR	16,0 %	IODIO AR		4,6 %

Articolo : V00-OH35-ITWNV-T06

per il cliente 8954

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO

31.01.2025 11:36:50

Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

FESTIUM 1911

V00-OH35-ITWNV-T06**Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE**

PROTEINE DEL LATTE	8,0 g	CALCIO	238,7 mg
SALE	0,24 g	CALCIO AR	29,8 %
SALE AR	4,0 %	CLORURO	212,32 mg
SODIO	97,1 mg	CLORO AR	26,5 %
ACIDI ORGANICI	0,51 g	POTASSIO	348,3 mg
ALCALOIDI TOTALE	0,00 g	POTASSIO AR	17,4 %
POLIDROSSIFENOLI	0,00 g	MANGANESE	0,01 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,7 %
VITAMINA A RETINOLO	1,394 µg	FLUORIDE	0,02 mg
VITAMINA A (UI)	5	FLUORIDE AR	0,5 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,085 mg	SELENIUM	3,20 µg
VITAMINA B1 TIAMINA AR	7,7 %	SELENIUM AR	5,8 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,566 mg	CHROMIUM	6,49 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	40,5 %	CHROMIUM AR	16,2 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,000 mg	MOLYBDENUM	10,46 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	20,9 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,569 µg	CENERI	1,87 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	22,8 %		

AR = assunzioni di riferimento

Allergeni: come ingrediente o contatto incrociato su linea di produzione

LATTE (ESCLUSO LATTITOLE)	1	AVENA	0
LATTOSIO	1	SEGALE	0
UOVA E PRODOTTI A BASE D UOVA	0	ORZO (ESCL. SCIROPPI DI GLUC.)	0
SOIA*	1	GRANO/FARRO ESCL. SCIR. GLUC.	0
PESCE (INCL. CALAMARO)	0	CEPPI IBRIDATI DI CEREALI	0
CROSTACEI (INCL.GAMBERETTO, GRANCHIO)	0	NOCCIOLE*	1
ANIDRIDE SOLFOROSA/SOLFITI CONC >10PPM	0	MANDORLE*	1
SEDANO	0	NOCI DEL BRASILE*	0
ARACHIDI*	0	NOCI DI ACAGIÙ*	0
OLIO/GRASSO DI ARACHIDI INT. RAFFINATO	0	NOCI MACADAMIA / DEL QUEENSLAND *	0
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

Articolo : V00-OH35-ITWNV-T06

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO

Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

per il cliente 8954

31.01.2025 11:36:50

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

V00-OH35-ITWNV-T06

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

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	1	KARITÈ*	0
MAIS	0	NOCE DI LICHI*	0
VANILLINA	1	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	LATTITOLE	0
OLIO/GRASSO DI SOIA INTERAMENTE RAFFINATO	1		

Legenda : 1 = presente 0 = assente

*: escluso olio/grasso interamente raffinato

Informazioni sull'idoneità dietetica

ADATTO PER LATTO-OVO VEGETAR.	1	ADATTO PER VEGANI	0
-------------------------------	---	-------------------	---

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 : Nessuna

Stampato il 31.01.2025 per il cliente BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA

Abdulrahman Albeshri

Articolo : V00-OH35-ITWNV-T06

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO

Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

per il cliente 8954

31.01.2025 11:36:50

p. 4 / 4