

**CALLEBAUT**

BELGIUM 1911

W2-E5-U71**Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE**

BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA
 VIA MORIMONDO 23
 20143 MILANO
 ITALIA

Scheda Tecnica

Denominazione legale : Cioccolato bianco
Certificazione Certificata HALAL
Articolo : W2-E5-U71
Codice prodotto EU : 1704.9030

Composizione tipica

zucchero; burro di cacao; latte intero in polvere; emulsionante: lecitine (**soia**); aroma naturale di vaniglia
 Cocoa Horizons Foundation: Ingredienti Cacao. Supporta la Cocoa Horizons Foundation nei paesi dove opera il programma.

Modalità di consegna

	EAN	peso netto	peso lordo	dimensioni (L x l x h)
UC	5410522516791	2,500 KG		
SC	5410522516784	20,000 KG		

forma Callets
 Quantità 2,5KG/UC
 Quantità per scatola/sacco/pez 8UC/SC
 Quantità per pallet 30SC/PAL
 Quantitativo in ordine 20 KG (o multipli)

Informazioni sull'imballaggio

Unità di imballaggio	Materiale di imballaggio	Codice di identificazione
UC	Sacchetto	07-O
SC	Scatola	20-PAP

Limiti chimici**RIF.**

UMIDITÀ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATERIA GRASSA TOTALE	35,8 %	IOCCC14(1972)

Limiti fisici**RIF.**

VISCOSITÀ LINEARE	1.200 - 1.600 mPa.s	IOCCC46(2000)
Finezza: max. 3 % della sostanza secca sgrassata è > 30 micron.		IOCCC38(1990)

**CALLEBAUT**

BELGIUM 1911

W2-E5-U71**Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE****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

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

Prodotti con data "da consumarsi preferibilmente entro il" del 25.03.2020 hanno termine minimo di conservazione di 18 mesi, anche se l'etichetta sul prodotto non riporta ancora questa scadenza prolungata

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

VALORE ENERGETICO	569 kcal	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB.	0,447 mg
VALORE ENERGETICO AR	28,4 %	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB. AR	0,6 %
VALORE ENERGETICO	2.379 kJ	VITAMINA D CALCIFEROLO	1,319 µg
GRASSO TOTALE	35,8 g	VITAMINA D CALCIFEROLO AR	26,4 %
GRASSO TOTALE AR	51,2 %	VITAMINA D (UI)	53
ACIDI GRASSI SATURI	21,6 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO	2,375 mg
ACIDI GRASSI SATURI AR	107,8 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO AR	19,8 %
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	11,4 g	VITAMINA E (UI)	4
ACIDI GRASSI POLINSATURI	1,1 g	FOLATO	9,222 µg
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,4 g	FOLATO AR	4,6 %
COLESTEROLO	22,8 mg	FOSFORO	177,9 mg
CARBOIDRATI TOTALI	55,3 g	FOSFORO AR	25,4 %
CARBOIDRATI TOTALI AR	21,3 %	FERRO	0,25 mg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	54,9 g	FERRO AR	1,8 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	61,0 %	MAGNESIO	19,5 mg
POLIOLI	0,0 g	MAGNESIO AR	5,2 %
AMIDO	0,0 g	ZINCO	0,78 mg
FIBRE ALIMENTARI	0,0 g	ZINCO AR	7,8 %
PROTEINE TOTALI	6,0 g	IODIO	6,09 µg
PROTEINE TOTALI AR	12,0 %	IODIO AR	4,1 %
PROTEINE DEL LATTE	6,0 g	CALCIO	209,5 mg

Articolo : W2-E5-U71

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

W2-E5-U71/EU/00000000

31.01.2025 11:36:50

p. 2 / 5

**CALLEBAUT**

BELGIUM 1911

W2-E5-U71**Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE**

SALE	0,21 g	CALCIO AR	26,2 %
SALE AR	3,6 %	CLORURO	186,46 mg
SODIO	85,2 mg	CLORO AR	23,3 %
ACIDI ORGANICI	0,38 g	POTASSIO	305,9 mg
ALCALOIDI TOTALE	0,00 g	POTASSIO AR	15,3 %
POLIDROSSIFENOLI	0,00 g	MANGANESE	0,02 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	1,1 %
VITAMINA A RETINOLO	44,788 µg	FLUORIDE	0,03 mg
VITAMINA A (UI)	149	FLUORIDE AR	0,8 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,071 mg	SELENIUM	3,29 µg
VITAMINA B1 TIAMINA AR	6,4 %	SELENIUM AR	6,0 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,494 mg	CHROMIUM	8,47 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	35,3 %	CHROMIUM AR	21,2 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,000 mg	MOLYBDENUM	11,77 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	23,5 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,494 µg	CENERI	1,66 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	19,8 %		

AR = assunzioni di riferimento

Allergeni: come ingrediente o contatto incrociato su linea di produzione

LATTE (ESCLUSO LATTITOLO)	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*	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
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

Articolo : W2-E5-U71

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

W2-E5-U71/EU/00000000

31.01.2025 11:36:50

p. 3 / 5

**CALLEBAUT**

BELGIUM 1911

W2-E5-U71**Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE****Altre sostanze di interesse**

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	LATTITOLO	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.

Dati legali (calcolati secondo la EU Direttiva 2000/36/CE)

Sostanza secca di cacao	29,5 %	+/-1,5
Sostanza secca lattica	23,0 %	+/- 1
Materia grassa lattica	6,3 %	+/-0,5

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 Dairy**

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



CALLEBAUT

BELGIUM 1911

W2-E5-U71

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Evie De Vis

Articolo : W2-E5-U71
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
W2-E5-U71/EU/00000000
31.01.2025 11:36:50
p. 5 / 5