

**CALLEBAUT**

FELSNUM 1911

823-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 di copertura al latte
Certificazione Certificata HALAL
Articolo : 823-E5-U71
Codice prodotto EU : 1806.2010

Composizione tipica

zucchero; burro di cacao; **latte** intero in polvere; pasta di cacao; 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	5410522513554	2,500 KG		
SC	5410522513547	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'imbballaggio

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	36,2 %	+/- 1,5	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)

Articolo : 823-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
823-E5-U71/EU/00000000
 31.01.2025 11:36:50
p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FLEISSIUM 1911

823-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

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

VALORE ENERGETICO	563 kcal	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB.	0,425 mg
VALORE ENERGETICO AR	28,2 %	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB. AR	0,5 %
VALORE ENERGETICO	2.356 kJ	VITAMINA D CALCIFEROLO	1,346 µg
GRASSO TOTALE	36,2 g	VITAMINA D CALCIFEROLO AR	26,9 %
GRASSO TOTALE AR	51,7 %	VITAMINA D (UI)	54
ACIDI GRASSI SATURI	21,8 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO	2,428 mg
ACIDI GRASSI SATURI AR	108,9 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO AR	20,2 %
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	11,5 g	VITAMINA E (UI)	4
ACIDI GRASSI POLINSATURI	1,1 g	FOLATO	10,559 µg
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,4 g	FOLATO AR	5,3 %
COLESTEROLO	21,7 mg	FOSFORO	210,4 mg
CARBOIDRATI TOTALI	50,9 g	FOSFORO AR	30,1 %
CARBOIDRATI TOTALI AR	19,6 %	FERRO	3,43 mg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	49,9 g	FERRO AR	24,5 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	55,5 %	MAGNESIO	44,6 mg
POLIOLI	0,0 g	MAGNESIO AR	11,9 %
AMIDO	0,6 g	ZINCO	1,10 mg
FIBRE ALIMENTARI	2,1 g	ZINCO AR	11,0 %
PROTEINE TOTALI	7,0 g	IODIO	5,79 µg
PROTEINE TOTALI AR	14,1 %	IODIO AR	3,9 %
PROTEINE DEL LATTE	5,7 g	CALCIO	206,3 mg
SALE	0,21 g	CALCIO AR	25,8 %
SALE AR	3,4 %	CLORURO	179,14 mg

Articolo : 823-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

823-E5-U71/EU/0000000

31.01.2025 11:36:50

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

FETTERUM 1911

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

SODIO	82,1 mg	CLORO AR	22,4 %
ACIDI ORGANICI	0,54 g	POTASSIO	411,7 mg
ALCALOIDI TOTALE	0,13 g	POTASSIO AR	20,6 %
POLIDROSSIFENOLI	0,33 g	MANGANESE	0,02 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	1,0 %
VITAMINA A RETINOLO	48,557 µg	FLUORIDE	0,05 mg
VITAMINA A (UI)	162	FLUORIDE AR	1,5 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,089 mg	SELENIUM	4,14 µg
VITAMINA B1 TIAMINA AR	8,1 %	SELENIUM AR	7,5 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,492 mg	CHROMIUM	21,27 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	35,1 %	CHROMIUM AR	53,2 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,165 mg	MOLYBDENUM	27,27 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	1,0 %	MOLYBDENUM AR	54,5 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,470 µg	CENERI	1,86 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	18,8 %		

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*	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
POLLO	0	NOCI PILI*	0
FRUTTOSIO	1	KARITÈ*	0

Articolo : 823-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

823-E5-U71/EU/0000000

31.01.2025 11:36:50

p. 3 / 4

**CALLEBAUT**

FONDATO 1911

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

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	35,1 %	+/-1,5
Mat. secca cacao sgrassato	4,9 %	+/-0,5
Sostanza secca lattica	21,8 %	+/- 1
Materia grassa lattica	6,0 %	+/-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

Evie De Vis

Articolo : 823-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
823-E5-U71/EU/0000000
 31.01.2025 11:36:50
p. 4 / 4