



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**CHD-CU-20X014-471**

**Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE**

BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA  
VIA MORIMONDO 23  
20143 MILANO  
ITALIA

### Scheda Tecnica

**Denominazione legale :** Cioccolato  
**Certificazione** Certificata HALAL  
**Nome commerciale :** 8x8x6mm  
**Articolo :** CHD-CU-20X014-471  
**Codice prodotto EU :** 1806.2030

### Composizione tipica

zucchero; pasta di cacao; burro di cacao; emulsionante: lecitine (**soia**); aroma naturale di vaniglia

Sostenere il cacao proveniente da fonti 100% sostenibili

Prodotti con data di scadenza fino al 05.01.2025 non sono halal.

### Possibile contatto crociato da allergene durante il processo produttivo

#### Può contenere : Latte

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

	<b>EAN</b>	<b>peso netto</b>	<b>peso lordo</b>	<b>dimensioni (L x l x h)</b>
SC	5410522228076	10,000 KG		
forma		Chunks		
Quantità per scatola/sacco/pez		10KG/SC		
Quantità per pallet		64SC/PAL		
Quantitativo in ordine		10 KG (o multipli)		

### Informazioni sull'imballaggio

<b>Unità di imballaggio</b>	<b>Materiale di imballaggio</b>	<b>Codice di identificazione</b>
SC	Sacchetto	02-PE-HD
	Scatola	20-PAP

Articolo : CHD-CU-20X014-471

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 / 5**

**CALLEBAUT**

FONDATUM 1911

**CHD-CU-20X014-471****Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE****Caratteristiche prodotto**

LUNGHEZZA	7,0 - 9,0 mm
LARGHEZZA	6,0 - 10,0 mm
ALTEZZA	5,0 - 7,0 mm

**Limiti chimici****RIF.**

UMIDITÀ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATERIA GRASSA TOTALE	25,9 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

**Limiti fisici****RIF.**

Finezza : 12-30 % della sostanza secca sgrassata è > 30 micron.			IOCCC116(1990)
---	--	--	----------------

**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	505 kcal	VITAMINA C	ACIDO L-ASCORB.	0,000 mg
VALORE ENERGETICO AR	25,2 %	VITAMINA C	ACIDO L-ASCORB. AR	0,0 %
VALORE ENERGETICO	2.113 kJ	VITAMINA D	CALCIFEROLO	1,143 µg
GRASSO TOTALE	25,9 g	VITAMINA D	CALCIFEROLO AR	22,9 %
GRASSO TOTALE AR	36,9 %	VITAMINA D	(UI)	46
ACIDI GRASSI SATURI	15,5 g	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROLO	2,078 mg
ACIDI GRASSI SATURI AR	77,3 %	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROLO AR	17,3 %
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	8,4 g	VITAMINA E	(UI)	3
ACIDI GRASSI POLINSATURI	0,9 g	FOLATO		8,262 µg
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,0 g	FOLATO AR		4,1 %
COLESTEROLO	0,0 mg	FOSFORO		124,0 mg
CARBOIDRATI TOTALI	60,7 g	FOSFORO AR		17,7 %

Articolo : CHD-CU-20X014-471

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 / 5**

**CALLEBAUT**

FONDATO 1911

**CHD-CU-20X014-471****Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE**

CARBOIDRATI TOTALI AR	23,3 %	FERRO	9,73 mg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	58,5 g	FERRO AR	69,5 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	65,0 %	MAGNESIO	78,3 mg
POLIOLI	0,0 g	MAGNESIO AR	20,9 %
AMIDO	1,7 g	ZINCO	1,09 mg
FIBRE ALIMENTARI	6,2 g	ZINCO AR	10,9 %
PROTEINE TOTALI	3,9 g	IODIO	0,00 µg
PROTEINE TOTALI AR	7,8 %	IODIO AR	0,0 %
PROTEINE DEL LATTE	0,0 g	CALCIO	21,9 mg
SALE	0,01 g	CALCIO AR	2,7 %
SALE AR	0,1 %	CLORURO	6,91 mg
SODIO	3,4 mg	CLORO AR	0,9 %
ACIDI ORGANICI	0,53 g	POTASSIO	363,7 mg
ALCALOIDI TOTALE	0,39 g	POTASSIO AR	18,2 %
POLIDROSSIFENOLI	0,99 g	MANGANESE	0,01 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,3 %
VITAMINA A RETINOLO	10,295 µg	FLUORIDE	0,08 mg
VITAMINA A (UI)	34	FLUORIDE AR	2,3 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,066 mg	SELENIUM	3,03 µg
VITAMINA B1 TIAMINA AR	6,0 %	SELENIUM AR	5,5 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,066 mg	CHROMIUM	39,56 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	4,7 %	CHROMIUM AR	98,9 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,495 mg	MOLYBDENUM	48,14 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	3,1 %	MOLYBDENUM AR	96,3 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 µg	CENERI	0,96 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	0,0 %		

AR = assunzioni di riferimento

**Allergeni: come ingrediente o contatto incrociato su linea di produzione**

LATTE (ESCLUSO LATTITULO)	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

Articolo : CHD-CU-20X014-471

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 / 5**

**CALLEBAUT**

Fondato nel 1911

**CHD-CU-20X014-471****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	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	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.

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

Sostanza secca di cacao	40,6 %	+/-1,5
Mat. secca cacao sgrassato	min 14,0 %	

**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).

Articolo : CHD-CU-20X014-471

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 / 5**



**CALLEBAUT**

BEELGIUM 1911

**CHD-CU-20X014-471**

**Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE**

Stampato il 31.01.2025 per il cliente BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA

Evie De Vis

Articolo : CHD-CU-20X014-471

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. 5 / 5**