

**CALLEBAUT**

FELIUM 1911

CHM-CU-17X259-552**Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE**

BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA
 VIA MORIMONDO 23
 20143 MILANO
 ITALIA

Scheda Tecnica

Denominazione legale : Cioccolato al latte
Articolo : CHM-CU-17X259-552
Codice prodotto EU : 1806.2030

Composizione tipica

zucchero; latte intero in polvere; burro di cacao; 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	5410522459494	2,500 KG		
SC	5410522459500	10,000 KG		
forma		Chunks		
Quantità		2,5KG/UC		
Quantità per scatola/sacco/pez		4UC/SC		
Quantità per pallet		49SC/PAL		
Quantitativo in ordine		10 KG (o multipli)		

Informazioni sull'imballaggio

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

Caratteristiche prodotto

LUNGHEZZA	9,0 - 11,0 mm
LARGHEZZA	8,0 - 12,0 mm
ALTEZZA	3,0 - 5,0 mm

Limiti chimici

			RIF.
UMIDITÀ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATERIA GRASSA TOTALE	27,9 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Articolo : CHM-CU-17X259-552

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**

FONDATO 1911

CHM-CU-17X259-552**Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE****Limiti fisici**

Finezza: 4-8 % della sostanza secca sgrassata è > 30 micron.

RIF.

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

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	523 kcal	VITAMINA C	ACIDO L-ASCORB.	0,353 mg
VALORE ENERGETICO AR	26,2 %	VITAMINA C	ACIDO L-ASCORB. AR	0,4 %
VALORE ENERGETICO	2.190 kJ	VITAMINA D	CALCIFEROLO	0,992 µg
GRASSO TOTALE	27,9 g	VITAMINA D	CALCIFEROLO AR	19,8 %
GRASSO TOTALE AR	39,9 %	VITAMINA D	(UI)	40
ACIDI GRASSI SATURI	16,8 g	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROLO	1,895 mg
ACIDI GRASSI SATURI AR	83,9 %	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROLO AR	15,8 %
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	8,8 g	VITAMINA E	(UI)	3
ACIDI GRASSI POLINSATURI	0,9 g	FOLATO		8,809 µg
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,4 g	FOLATO AR		4,4 %
COLESTEROLO	21,7 mg	FOSFORO		181,7 mg
CARBOIDRATI TOTALI	59,8 g	FOSFORO AR		26,0 %
CARBOIDRATI TOTALI AR	23,0 %	FERRO		3,51 mg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	58,8 g	FERRO AR		25,1 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	65,3 %	MAGNESIO		42,1 mg
POLIOLI	0,0 g	MAGNESIO AR		11,2 %
AMIDO	0,6 g	ZINCO		0,98 mg
FIBRE ALIMENTARI	2,1 g	ZINCO AR		9,8 %
PROTEINE TOTALI	6,7 g	IODIO		4,77 µg
PROTEINE TOTALI AR	13,4 %	IODIO AR		3,2 %

Articolo : CHM-CU-17X259-552

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. 2 / 5



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHM-CU-17X259-552

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

PROTEINE DEL LATTE	5,4 g	CALCIO	171,4 mg
SALE	0,17 g	CALCIO AR	21,4 %
SALE AR	2,8 %	CLORURO	148,17 mg
SODIO	67,8 mg	CLORO AR	18,5 %
ACIDI ORGANICI	0,52 g	POTASSIO	363,8 mg
ALCALOIDI TOTALE	0,13 g	POTASSIO AR	18,2 %
POLIDROSSIFENOLI	0,34 g	MANGANESE	0,01 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,6 %
VITAMINA A RETINOLO	56,819 µg	FLUORIDE	0,04 mg
VITAMINA A (UI)	189	FLUORIDE AR	1,1 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,080 mg	SELENIUM	3,31 µg
VITAMINA B1 TIAMINA AR	7,3 %	SELENIUM AR	6,0 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,411 mg	CHROMIUM	18,44 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	29,4 %	CHROMIUM AR	46,1 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,170 mg	MOLYBDENUM	24,07 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	1,1 %	MOLYBDENUM AR	48,1 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,390 µg	CENERI	1,62 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	15,6 %		

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

Articolo : CHM-CU-17X259-552

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**

FELLSIUM 1911

CHM-CU-17X259-552**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.

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

Sostanza secca di cacao	27,3 %	+/-1,5
Mat. secca cacao sgrassato	5,1 %	+/-0,5
Sostanza secca lattica	20,4 %	+/- 1
Materia grassa lattica	5,7 %	+/-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** : Nessuna

Stampato il 31.01.2025 per il cliente BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA

Articolo : CHM-CU-17X259-552

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

CHM-CU-17X259-552

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Evie De Vis

Articolo : CHM-CU-17X259-552

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