



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CM-CAL-E5-U70

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA
VIA MORIMONDO 23
20143 MILANO
ITALIA

Scheda Tecnica

Denominazione legale : Pasta di cacao
Articolo : CM-CAL-E5-U70
Codice prodotto EU : 1803.1000

Composizione tipica

pasta di cacao

Cocoa Horizons Foundation: Ingredienti Cacao. Supporta la Cocoa Horizons Foundation nei paesi dove opera il programma.

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

	EAN	peso netto	peso lordo	dimensioni (L x l x h)
UC	5410522515350	2,500 KG		
SC	5410522515343	10,000 KG		

forma	Easymelt
Quantità	2,5KG/UC
Quantità per scatola/sacco/pez	4UC/SC
Quantità per pallet	42SC/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

Limiti chimici

		RIF.
UMIDITÀ	max 1,80 %	IOCCC1(1952)
CONT. TOT. DI GRASSO SU SOSTANZA SECCA	min 53,0 %	IOCCC14(1972)

Articolo : CM-CAL-E5-U70

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 nel 1911

CM-CAL-E5-U70**Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE****Limiti chimici**

		RIF.
pH	max 6,0 -	IOCCC15(1972)
BUCCE SU FAVE SENZA ALCALI	max 5,00 %	AOAC 970.23
CENERI (SOSTANZA SECCA SGRASSATA)	max 10,00 %	IOCCC16(1973)

Limiti fisici

	RIF.
Finezza : 98.5 % min < 75 µm, 200 mesh sieve	IOCCC 38(1990)

Limiti microbiologici

		RIF.
CONTA BATTERICA TOTALE	max 5.000/g	ISO4833
LIEVITI	max 10/g	ISO7954
MUFFE	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTERIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
COLIFORMI	max 50/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	598 kcal	VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	0,0 %
VALORE ENERGETICO AR	29,9 %	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB.	0,000 mg
VALORE ENERGETICO	2.500 kJ	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB. AR	0,0 %
GRASSO TOTALE	54,0 g	VITAMINA D CALCIFEROLO	2,400 µg
GRASSO TOTALE AR	77,1 %	VITAMINA D CALCIFEROLO AR	48,0 %
ACIDI GRASSI SATURI	32,5 g	VITAMINA D (UI)	96
ACIDI GRASSI SATURI AR	162,4 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO	4,300 mg
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	17,6 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO AR	35,8 %
ACIDI GRASSI POLINSATURI	1,6 g	VITAMINA E (UI)	6
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,0 g	FOLATO	21,500 µg
COLESTEROLO	0,0 mg	FOLATO AR	10,8 %
CARBOIDRATI TOTALI	5,5 g	FOSFORO	375,7 mg
CARBOIDRATI TOTALI AR	2,1 %	FOSFORO AR	53,7 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	0,3 g	FERRO	29,00 mg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	0,3 %	FERRO AR	207,1 %
POLIOLI	0,0 g	MAGNESIO	237,1 mg

Articolo : CM-CAL-E5-U70

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

CM-CAL-E5-U70**Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE**

AMIDO	5,1 g	MAGNESIO AR	63,2 %
FIBRE ALIMENTARI	18,7 g	ZINCO	3,30 mg
PROTEINE TOTALI	11,9 g	ZINCO AR	33,0 %
PROTEINE TOTALI AR	23,7 %	IODIO	0,00 µg
PROTEINE DEL LATTE	0,0 g	IODIO AR	0,0 %
SALE	0,02 g	CALCIO	65,3 mg
SALE AR	0,4 %	CALCIO AR	8,2 %
SODIO	9,8 mg	CLORURO	18,30 mg
ACIDI ORGANICI	1,60 g	CORO AR	2,3 %
ALCALOIDI TOTALE	1,20 g	POTASSIO	1.099,3 mg
POLIDROSSIFENOLI	3,00 g	POTASSIO AR	55,0 %
CAFFEINA	0,12 g	MANGANESE	0,00 mg
TEOBROMINA	1,08 g	MANGANESE AR	0,0 %
ALCOOL	0,00 g	FLUORIDE	0,24 mg
VITAMINA A RETINOLO	21,500 µg	FLUORIDE AR	6,9 %
VITAMINA A (UI)	72	SELENIUM	9,20 µg
VITAMINA B1 TIAMINA	0,200 mg	SELENIUM AR	16,7 %
VITAMINA B1 TIAMINA AR	18,2 %	CHROMIUM	120,00 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,200 mg	CHROMIUM AR	300,0 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	14,3 %	MOLYBDENUM	146,00 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	1,500 mg	MOLYBDENUM AR	292,0 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	9,4 %	CENERI	2,65 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 µg		

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*	0	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

Articolo : CM-CAL-E5-U70

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

ESTABLISHED 1911

CM-CAL-E5-U70

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Allergeni: come ingrediente o contatto incrociato su linea di produzione

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	0	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	0		

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.

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

Articolo : CM-CAL-E5-U70

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

CM-CAL-E5-U70

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Evie De Vis

Articolo : CM-CAL-E5-U70

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