

**CALLEBAUT**

FELIUM 1911

**ILD-O5348NV-437****Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE**

BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA  
 VIA MORIMONDO 23  
 20143 MILANO  
 ITALIA

**Scheda Tecnica**

**Denominazione legale :** Prodotto di confetteria scuro a base di cacao  
**Certificazione** RSPO MB #CU-RSPO SCC-818712  
**Articolo :** ILD-O5348NV-437  
**Codice prodotto EU :** 1806.2080

**Composizione tipica**

zucchero; grasso vegetale totalmente idrogenato (noce di cocco, palmisti) in proporzione variabile; cacao magro in polvere 22,0%; emulsionante: lecitine (soia); aroma naturale di vaniglia

Sostenere il cacao proveniente da fonti 100% sostenibili

**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)
SC	5410522322002	12,000 KG		

forma	Easymelt
Quantità per scatola/sacco/pez	12KG/SC
Quantità per pallet	54SC/PAL
Quantitativo in ordine	12 KG (o multipli)

**Informazioni sull'imballaggio**

Unità di imballaggio	Materiale di imballaggio	Codice di identificazione
SC	Sacchetto	04-PE-LD
	Scatola	20-PAP

**Limiti chimici**

			RIF.
UMIDITÀ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATERIA GRASSA TOTALE	34,7 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Articolo : ILD-O5348NV-437

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 / 4**

**CALLEBAUT**

FONDATO 1911

**ILD-O5348NV-437****Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE****Limiti chimici****RIF.****Limiti fisici****RIF.**

Finezza: 4-8 % della sostanza secca sgrassata è &gt; 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**

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	540 kcal	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB.	0,000 mg
VALORE ENERGETICO AR	27,0 %	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB. AR	0,0 %
VALORE ENERGETICO	2.260 kJ	VITAMINA D CALCIFEROLO	0,110 µg
GRASSO TOTALE	34,7 g	VITAMINA D CALCIFEROLO AR	2,2 %
GRASSO TOTALE AR	49,6 %	VITAMINA D (UI)	4
ACIDI GRASSI SATURI	31,7 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO	0,201 mg
ACIDI GRASSI SATURI AR	158,4 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO AR	1,7 %
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	1,1 g	VITAMINA E (UI)	0
ACIDI GRASSI POLINSATURI	0,2 g	FOLATO	9,108 µg
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,3 g	FOLATO AR	4,6 %
COLESTEROLO	0,0 mg	FOSFORO	159,1 mg
CARBOIDRATI TOTALI	47,9 g	FOSFORO AR	22,7 %
CARBOIDRATI TOTALI AR	18,4 %	FERRO	9,37 mg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	45,4 g	FERRO AR	66,9 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	50,5 %	MAGNESIO	100,4 mg
POLIOLI	0,0 g	MAGNESIO AR	26,8 %
AMIDO	2,2 g	ZINCO	1,41 mg
FIBRE ALIMENTARI	7,4 g	ZINCO AR	14,1 %
PROTEINE TOTALI	4,9 g	IODIO	0,00 µg

Articolo : ILD-O5348NV-437

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 / 4**

**CALLEBAUT**

FELTGIUM 1911

**ILD-O5348NV-437****Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE**

PROTEINE TOTALI AR	9,8 %	IODIO AR	0,0 %
PROTEINE DEL LATTE	0,0 g	CALCIO	27,9 mg
SALE	0,01 g	CALCIO AR	3,5 %
SALE AR	0,2 %	COLORURO	8,43 mg
SODIO	4,3 mg	COLORO AR	1,1 %
ACIDI ORGANICI	0,66 g	POTASSIO	1.035,0 mg
ALCALOIDI TOTALE	0,51 g	POTASSIO AR	51,7 %
POLIDROSSIFENOLI	0,66 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINA A RETINOLO	0,902 µg	FLUORIDE	0,03 mg
VITAMINA A (UI)	3	FLUORIDE AR	0,8 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,088 mg	SELENIUM	1,01 µg
VITAMINA B1 TIAMINA AR	8,0 %	SELENIUM AR	1,8 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,088 mg	CHROMIUM	13,20 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	6,3 %	CHROMIUM AR	33,0 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,638 mg	MOLYBDENUM	16,06 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	4,0 %	MOLYBDENUM AR	32,1 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 µg	CENERI	2,52 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	0,0 %		

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 : ILD-O5348NV-437

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 / 4**



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**ILD-O5348NV-437**

**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	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** : Nessuna

Stampato il 31.01.2025 per il cliente BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA

Abdulrahman Albeshri

Articolo : ILD-O5348NV-437

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 / 4**