



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**ILW-07611-437**

**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 bianco  
**Certificazione** RSPO MB #CU-RSPO SCC-818712  
**Articolo :** ILW-O7611-437  
**Codice prodotto EU :** 1704.9051

### Composizione tipica

zucchero; grasso vegetale (noce di cocco, palmisti, palma, shea, sal) in proporzione variabile; **latte** scremato in polvere; **latte** intero in polvere; emulsionante: lecitine (**soia**); aroma naturale di vaniglia

### Modalità di consegna

	EAN	peso netto	peso lordo	dimensioni (L x l x h)
SC	5410522262209	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	34,1 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

### Limiti fisici

	RIF.
Finezza: 4-8 % 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

Articolo : ILW-O7611-437

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

**ILW-07611-437****Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE****Limiti microbiologici****RIF.**

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**

12 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	561 kcal	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB.	0,453 mg
VALORE ENERGETICO AR	28,0 %	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB. AR	0,6 %
VALORE ENERGETICO	2.346 kJ	VITAMINA D CALCIFEROLO	0,004 µg
GRASSO TOTALE	34,1 g	VITAMINA D CALCIFEROLO AR	0,1 %
GRASSO TOTALE AR	48,8 %	VITAMINA D (UI)	0
ACIDI GRASSI SATURI	29,3 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO	0,125 mg
ACIDI GRASSI SATURI AR	146,4 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO AR	1,0 %
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	2,7 g	VITAMINA E (UI)	0
ACIDI GRASSI POLINSATURI	0,5 g	FOLATO	5,383 µg
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,2 g	FOLATO AR	2,7 %
COLESTEROLO	9,6 mg	FOSFORO	176,8 mg
CARBOIDRATI TOTALI	55,6 g	FOSFORO AR	25,3 %
CARBOIDRATI TOTALI AR	21,4 %	FERRO	0,24 mg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	55,3 g	FERRO AR	1,7 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	61,4 %	MAGNESIO	19,4 mg
POLIOLI	0,0 g	MAGNESIO AR	5,2 %
AMIDO	0,0 g	ZINCO	0,76 mg
FIBRE ALIMENTARI	0,0 g	ZINCO AR	7,6 %
PROTEINE TOTALI	7,4 g	IODIO	6,06 µg
PROTEINE TOTALI AR	14,8 %	IODIO AR	4,0 %
PROTEINE DEL LATTE	7,4 g	CALCIO	208,2 mg
SALE	0,21 g	CALCIO AR	26,0 %
SALE AR	3,5 %	CLORURO	185,23 mg
SODIO	84,7 mg	CLORO AR	23,2 %
ACIDI ORGANICI	0,47 g	POTASSIO	303,8 mg
ALCALOIDI TOTALE	0,00 g	POTASSIO AR	15,2 %

Articolo : ILW-07611-437

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**

ESTABLISHED 1911

**ILW-07611-437****Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE**

POLIDROSSIFENOLI	0,00 g	MANGANESE	0,01 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,4 %
VITAMINA A RETINOLO	1,215 µg	FLUORIDE	0,01 mg
VITAMINA A (UI)	4	FLUORIDE AR	0,2 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,075 mg	SELENIUM	2,58 µg
VITAMINA B1 TIAMINA AR	6,9 %	SELENIUM AR	4,7 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,495 mg	CHROMIUM	4,47 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	35,4 %	CHROMIUM AR	11,2 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,000 mg	MOLYBDENUM	8,02 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	16,0 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,498 µg	CENERI	1,64 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	19,9 %		

AR = assunzioni di riferimento

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

LATTE (ESCLUSO LATTITOLO)	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
MAIS	0	NOCE DI LICHI*	0
VANILLINA	1	NOCI CHINQUAPIN*	0
ALCOLI	0	NOTE DI LITCHI*	0

Articolo : ILW-07611-437

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

**ILW-07611-437**

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

### Altre sostanze di interesse

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(SCL. 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.

### 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 : ILW-07611-437

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**