



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

W3-E5-U71

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA
VIA MORIMONDO 23
20143 MILANO
ITALIA

Scheda Tecnica

Denominazione legale : Cioccolato bianco
Certificazione Certificata HALAL
Nome commerciale : Velvet
Articolo : W3-E5-U71
Codice prodotto EU : 1704.9030

Composizione tipica

zucchero; burro di cacao; **latte** intero in polvere; 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	5410522516951	2,500 KG		
SC	5410522516944	20,000 KG		

forma Callets
Quantità 2,5KG/UC
Quantità per scatola/sacco/pez 8UC/SC
Quantità per pallet 30SC/PAL
Quantitativo in ordine 20 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 %		IOCCC1(1952)
MATERIA GRASSA TOTALE	40,0 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Limiti fisici

			RIF.
VISCOSITÀ LINEARE	900 - 1.400 mPa.s		IOCCC46(2000)
Finezza: max. 3 % della sostanza secca sgrassata è > 30 micron.			IOCCC38(1990)

Articolo : W3-E5-U71
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
W3-E5-U71/EU/00000000
31.01.2025 11:36:50
p. 1 / 5



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

W3-E5-U71

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

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

Prodotti con data "da consumarsi preferibilmente entro il" del 25.03.2020 hanno termine minimo di conservazione di 18 mesi, anche se l'etichetta sul prodotto non riporta ancora questa scadenza prolungata

Dati nutrizionali calcolati su 100 g (basati su valori di letteratura)

VALORE ENERGETICO	589 kcal	VITAMINA C	ACIDO L-ASCORB.	0,455 mg
VALORE ENERGETICO AR	29,5 %	VITAMINA C	ACIDO L-ASCORB. AR	0,6 %
VALORE ENERGETICO	2.465 kJ	VITAMINA D	CALCIFEROLO	1,503 µg
GRASSO TOTALE	40,0 g	VITAMINA D	CALCIFEROLO AR	30,1 %
GRASSO TOTALE AR	57,1 %	VITAMINA D	(UI)	60
ACIDI GRASSI SATURI	24,1 g	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROLO	2,686 mg
ACIDI GRASSI SATURI AR	120,5 %	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROLO AR	22,4 %
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	12,7 g	VITAMINA E	(UI)	4
ACIDI GRASSI POLINSATURI	1,2 g	FOLATO		9,921 µg
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,4 g	FOLATO AR		5,0 %
COLESTEROLO	23,4 mg	FOSFORO		181,1 mg
CARBOIDRATI TOTALI	51,0 g	FOSFORO AR		25,9 %
CARBOIDRATI TOTALI AR	19,6 %	FERRO		0,24 mg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	50,8 g	FERRO AR		1,7 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	56,4 %	MAGNESIO		19,8 mg
POLIOLI	0,0 g	MAGNESIO AR		5,3 %
AMIDO	0,0 g	ZINCO		0,79 mg
FIBRE ALIMENTARI	0,0 g	ZINCO AR		7,9 %
PROTEINE TOTALI	6,1 g	IODIO		6,20 µg
PROTEINE TOTALI AR	12,2 %	IODIO AR		4,1 %
PROTEINE DEL LATTE	6,1 g	CALCIO		213,3 mg

Articolo : W3-E5-U71

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

W3-E5-U71/EU/00000000

31.01.2025 11:36:50

p. 2 / 5



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

W3-E5-U71

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

SALE	0,22 g	CALCIO AR	26,7 %
SALE AR	3,6 %	CLORURO	189,74 mg
SODIO	86,8 mg	CLORO AR	23,7 %
ACIDI ORGANICI	0,39 g	POTASSIO	311,2 mg
ALCALOIDI TOTALE	0,00 g	POTASSIO AR	15,6 %
POLIDROSSIFENOLI	0,00 g	MANGANESE	0,02 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	1,1 %
VITAMINA A RETINOLO	40,712 µg	FLUORIDE	0,03 mg
VITAMINA A (UI)	136	FLUORIDE AR	0,8 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,072 mg	SELENIUM	3,36 µg
VITAMINA B1 TIAMINA AR	6,5 %	SELENIUM AR	6,1 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,503 mg	CHROMIUM	8,66 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	35,9 %	CHROMIUM AR	21,7 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,000 mg	MOLYBDENUM	12,01 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	24,0 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,503 µg	CENERI	1,68 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	20,1 %		

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

Articolo : W3-E5-U71

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

W3-E5-U71/EU/00000000

31.01.2025 11:36:50

p. 3 / 5



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

W3-E5-U71

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Altre sostanze di interesse

POLLO	0	NOCI PILI*	0
FRUTTOSIO	1	KARITÉ*	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	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.

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

Sostanza secca di cacao	33,5 %	+/-1,5
Sostanza secca lattica	23,3 %	+/- 1
Materia grassa lattica	6,5 %	+/-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 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 : W3-E5-U71

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

W3-E5-U71/EU/00000000

31.01.2025 11:36:50

p. 4 / 5



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

W3-E5-U71

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Evie De Vis

Articolo : W3-E5-U71

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

W3-E5-U71/EU/00000000

31.01.2025 11:36:50

p. 5 / 5