



CHM-R36AMJA-E5-U72

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

ISOLP S.R.L.
CONTRADA MATINE ZONA P.I.P.
73031 ALESSANO
ITALIA

Scheda Tecnica

Denominazione legale : Cioccolato di copertura al latte
Nome commerciale : AMBRE JAVA
Articolo : CHM-R36AMJA-E5-U72
Codice prodotto EU : 1806.2010

Composizione tipica

zucchero; burro di cacao; latte intero in polvere; latte scremato in polvere; pasta di cacao; emulsionante: lecitine (soia); aroma
Cocoa Horizons Foundation: Ingredienti Cacao. Supporta la Cocoa Horizons Foundation nei paesi dove opera il programma.

Modalità di consegna

	EAN	peso netto
UC	3073416295954	5,000 KG
SC	13073416295951	20,000 KG

forma Pistoles
Quantità 5KG/UC
Quantità per scatola/sacco/pez 4UC/SC
Quantità per pallet 30SC/PAL
Quantità minima in ordine 20 KG . può essere incrementata con multipli di 20 KG .

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	37,4 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Limiti fisici

		RIF.
Finezza: max. 3 % della sostanza secca sgrassata è > 30 micron.		IOCCC38(1990)

Limiti microbiologici

		RIF.
CONTA BATTERICA TOTALE	max 5.000/g	ISO4833
LIEVITI	max 50/g	ISO7954
MUFFE	max 50/g	ISO7954

Articolo : CHM-R36AMJA-E5-U72

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCIA

Tel.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

per il cliente 60937

08.04.2023 16:06:58

p. 1 / 3



CHM-R36AMJA-E5-U72

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/25g	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 /i dalla data di produzione

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

VALORE ENERGETICO	570 kcal	ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	47,5 g
GRASSO TOTALE	37,4 g	FIBRE ALIMENTARI	1,6 g
ACIDI GRASSI SATURI	22,5 g	PROTEINE TOTALI	8,6 g
CARBOIDRATI TOTALI	48,3 g	SALE	0,23 g

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

Altre sostanze di interesse

BOVINO	0	CASTAGNA (VARIETÀ DEL CASTANEA)*	0
MAIALE	0	NOCE DI PINO/PINONE/PIGNOLO*	0
POLLO	0	NOCI PILI*	0

Articolo : CHM-R36AMJA-E5-U72

per il cliente 60937

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCIA

08.04.2023 16:06:58

Tel.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

p. 2 / 3



CHM-R36AMJA-E5-U72

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Altre sostanze di interesse

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	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	37,5 %	+/-1,5
Mat. secca cacao sgrassato	3,9 %	+/-0,5
Sostanza secca lattica	24,7 %	+/- 1
Materia grassa lattica	min 3,5 %	

Condizioni raccomandate di stoccaggio

Stoccare il prodotto in ambiente pulito, asciutto ed esente da odori.

Temperatura di stoccaggio : 12 - 20 °C

Certificazione Kosher

Kosher : Nessuna

Stampato il 08.04.2023 per il cliente ISOLP S.R.L.

Valentine Detalle