



# CHW-Q29SATI-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 bianco
Certificazione	Certificata HALAL
Nome commerciale :	BLANC SATIN
Articolo :	CHW-Q29SATI-E5-U72
Codice prodotto EU :	1704.9030

### Composizione tipica

zucchero; burro di cacao; **latte** scremato in polvere; grasso del **latte**; 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
UC	3073416403564	5,000 KG
SC	13073416403561	20,000 KG
forma		Pistoles
Quantità		5KG/UC
Quantità per scatola/sacco/pez		4UC/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	34,8 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

### Limiti fisici

			RIF.
VISCOSITÀ CASSON	750 - 1.000 mPa.s		IOCCC46(2000) & 10(1973)
LIMITE DI SCORRIMENTO CASSON	3,00 - 6,00 Pa		IOCCC46(2000) & 10(1973)
Finezza: 4-8 % della sostanza secca sgrassata è > 30 micron.			IOCCC116(1990)

Articolo : CHW-Q29SATI-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 16:04:24

**p. 1 / 3**



# CHW-Q29SATI-E5-U72

## 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/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

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	567 kcal	ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	56,6 g
GRASSO TOTALE	34,8 g	FIBRE ALIMENTARI	0,0 g
ACIDI GRASSI SATURI	20,9 g	PROTEINE TOTALI	6,1 g
CARBOIDRATI TOTALI	56,9 g	SALE	0,16 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

Articolo : CHW-Q29SATI-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 16:04:24

p. 2 / 3



# CHW-Q29SATI-E5-U72

## Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

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

#### 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(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.

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

Sostanza secca di cacao	30,7 %	+/-1,5
Sostanza secca lattica	20,8 %	+/- 1
Materia grassa lattica	4,2 %	+/-0,5

#### Condizioni raccomandate di stoccaggio

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

Temperatura di stoccaggio : 12 - 20 °C

#### Certificazione Kosher

##### Kosher Dairy

Certificato disponibile su richiesta. Lo Status Kosher è confermato sull'imballaggio (solo per prodotti solidi).

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

Valentine Detalle

Articolo : CHW-Q29SATI-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 16:04:24

p. 3 / 3