



CHD-R55EXEL-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 fondente di copertura |
| Certificazione | Certificata HALAL |
| Nome commerciale : | EXCELLENCE |
| Articolo : | CHD-R55EXEL-E5-U72 |
| Codice prodotto EU : | 1806.2010 |

Composizione tipica

pasta di cacao; zucchero; burro di cacao; emulsionante: lecitine (**soia**); aroma naturale di vaniglia

Ingredienti "Q Fermentation™ Program" : Pasta di cacao, cacao in polvere (se presente)

Cocoa Horizons Foundation: Ingredienti Cacao. Supporta la Cocoa Horizons Foundation nei paesi dove opera il programma.

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 |
|--------------------------------|----------------|--------------------|
| UC | 3073416100654 | 5,000 KG |
| SC | 13073416100651 | 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 | 37,3 % | +/- 1,5 | IOCCC14(1972) |

Articolo : CHD-R55EXEL-E5-U72

per il cliente 60937

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCIA

08.04.2023 16:06:19

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

p. 1 / 4



CHD-R55EXEL-E5-U72

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Limiti chimici RIF.

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 |
| 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

24 Mese /i dalla data di produzione

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

| | | | |
|---------------------|----------|-----------------------------|--------|
| VALORE ENERGETICO | 555 kcal | ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) | 42,4 g |
| GRASSO TOTALE | 37,3 g | FIBRE ALIMENTARI | 8,1 g |
| ACIDI GRASSI SATURI | 22,3 g | PROTEINE TOTALI | 5,1 g |
| CARBOIDRATI TOTALI | 45,1 g | SALE | 0,01 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 |

Articolo : CHD-R55EXEL-E5-U72

per il cliente 60937

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCIA

08.04.2023 16:06:19

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

p. 2 / 4



CHD-R55EXEL-E5-U72

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Allergeni: come ingrediente o contatto incrociato su linea di produzione

| | | | |
|------------------------------------|---|------------------------------------|---|
| 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 |
| 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 | LATTITULO | 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.

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

| | | |
|----------------------------|--------|--------|
| Sostanza secca di cacao | 56,7 % | +/-1,5 |
| Mat. secca cacao sgrassato | 19,4 % | +/- 1 |

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.

Articolo : CHD-R55EXEL-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 16:06:19

p. 3 / 4



CHD-R55EXEL-E5-U72

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Valentine Detalle

Valentine Detalle

Articolo : CHD-R55EXEL-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 16:06:19

p. 4 / 4