



# CHF-N31LCAR-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

<b>Denominazione legale :</b>	Cioccolato di copertura al latte al caramello
<b>Certificazione</b>	Certificata HALAL
<b>Articolo :</b>	CHF-N31LCAR-E5-U72
<b>Codice prodotto EU :</b>	1806.2010

### Composizione tipica

zucchero; burro di cacao; **latte** intero in polvere; pasta di cacao; **latte** scremato in polvere; zucchero caramellizzato 1,5%; sciroppo di glucosio caramellato; emulsionante: lecitina; aroma naturale

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

### Modalità di consegna

	<b>EAN</b>	<b>peso netto</b>
UC	3073419328772	5,000 KG
SC	13073419328779	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

<b>Unità di imballaggio</b>	<b>Materiale di imballaggio</b>	<b>Codice di identificazione</b>
UC	Sacchetto	07-O
SC	Scatola	20-PAP

### Limiti chimici

			<b>RIF.</b>
UMIDITÀ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATERIA GRASSA TOTALE	37,4 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

### Limiti fisici

		<b>RIF.</b>
VISCOSITÀ CASSON	700 - 950 mPa.s	IOCCC46(2000) & 10(1973)
Finezza: max. 30 % della sostanza secca sgrassata è > 30 micron.		IOCCC38(1990)

### Limiti microbiologici

		<b>RIF.</b>
CONTA BATTERICA TOTALE	max 5.000/g	ISO4833

Articolo : CHF-N31LCAR-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 16:21:29

**p. 1 / 3**



# CHF-N31LCAR-E5-U72

## Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

### Limiti microbiologici

		RIF.
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

12 Mese /i dalla data di produzione

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

VALORE ENERGETICO	569 kcal	ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	48,2 g
GRASSO TOTALE	37,4 g	FIBRE ALIMENTARI	1,0 g
ACIDI GRASSI SATURI	22,6 g	PROTEINE TOTALI	8,0 g
CARBOIDRATI TOTALI	49,3 g	SALE	0,25 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*	0	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
--------	---	----------------------------------	---

Articolo : CHF-N31LCAR-E5-U72

per il cliente 60937

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCIA

08.04.2023 16:21:29

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

p. 2 / 3



## CHF-N31LCAR-E5-U72

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

#### Altre sostanze di interesse

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.)	1	LATTITOLO	0
OLIO/GRASSO DI SOIA INTERAMENTE RAFFINATO	0		

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	33,2 %	+/-1,5
Mat. secca cacao sgrassato	min 2,5 %	
Sostanza secca lattica	27,4 %	+/-1,5
Materia grassa lattica	6,9 %	+/-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 : CHF-N31LCAR-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 16:21:29

p. 3 / 3