



CHK-N35ZECA-2B-U75

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 al caramello
Certificazione	Certificata HALAL
Nome commerciale :	Zephyr Caramel
Articolo :	CHK-N35ZECA-2B-U75
Codice prodotto EU :	1704.9030

Composizione tipica

burro di cacao; zucchero; **latte** intero in polvere; **latte** scremato in polvere; siero di **latte** in polvere; zucchero caramellizzato 2,0%; emulsionante: lecitine (**soia**); aroma naturale di vaniglia; sale

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

Modalità di consegna

	EAN	peso netto
UC	3073419309719	2,500 KG
SC	13073419309716	10,000 KG
forma		Pistoles
Quantità		2,5KG/UC
Quantità per scatola/sacco/pez		4UC/SC
Quantità per pallet		42SC/PAL
Quantitativo in ordine		10 KG (o multipli)

Informazioni sull'imbballaggio

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	40,9 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Limiti fisici

		RIF.
Finezza: max. 8 % della sostanza secca sgrassata è > 30 micron.		IOCCC38(1990)

Limiti microbiologici

		RIF.
CONTA BATTERICA TOTALE	max 5.000/g	ISO4833

Articolo : CHK-N35ZECA-2B-U75
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 16:01:55

p. 1 / 3



CHK-N35ZECA-2B-U75

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

18 Mese /i dalla data di produzione

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

VALORE ENERGETICO	590 kcal	ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	45,3 g
GRASSO TOTALE	40,9 g	FIBRE ALIMENTARI	0,0 g
ACIDI GRASSI SATURI	24,8 g	PROTEINE TOTALI	9,1 g
CARBOIDRATI TOTALI	45,7 g	SALE	0,54 g

AR = assunzioni di riferimento

Allergeni: come ingrediente o contatto incrociato su linea di produzione

LATTE (ESCLUSO LATTITOLIO)	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
--------	---	----------------------------------	---

Articolo : CHK-N35ZECA-2B-U75

per il cliente 60937

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCIA

08.04.2023 16:01:55

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

p. 2 / 3



CHK-N35ZECA-2B-U75

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.)	0	LATTITOLE	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	37,1 %	+/-1,5
Sostanza secca lattica	32,1 %	+/-1,5
Materia grassa lattica	6,0 %	+/-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