



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

80-20-44-E5-U71

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 : POWER80
Articolo : 80-20-44-E5-U71
Codice prodotto EU : 1806.2010
'Belgium' si riferisce alla nazione del marchio

Composizione tipica

pasta di cacao; zucchero; cacao magro in polvere; emulsionante: lecitine (**soia**); aroma naturale di vaniglia

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	peso lordo	dimensioni (L x l x h)
UC	5410522512991	2,500 KG		
SC	5410522512984	20,000 KG		

forma	Callets
Quantità	2,5KG/UC
Quantità per scatola/sacco/pez	8UC/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

Articolo : 80-20-44-E5-U71
Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO
Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

per il cliente 60937

05.05.2026 10:29:10

p. 1 / 5



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

80-20-44-E5-U71

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Limiti chimici

UMIDITÀ	max 1,50 %		IOCCC1(1952)
MATERIA GRASSA TOTALE	44,5 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Limiti fisici

VISCOSITÀ LINEARE	2.000 - 3.400 mPa.s		IOCCC46(2000)
Finezza: max. 8 % della sostanza secca sgrassata è > 30 micron.			IOCCC38(1990)

Limiti microbiologici

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/375g		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 dopo la data di produzione alle seguenti condizioni di conservazione consigliata

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

VALORE ENERGETICO	561 kcal	VITAMINA C	ACIDO L-ASCORB.	0,000 mg
VALORE ENERGETICO AR	28,1 %	VITAMINA C	ACIDO L-ASCORB. AR	0,0 %
VALORE ENERGETICO	2.347 kJ	VITAMINA D	CALCIFEROLO	1,970 µg
GRASSO TOTALE	44,5 g	VITAMINA D	CALCIFEROLO AR	39,4 %
GRASSO TOTALE AR	63,6 %	VITAMINA D	(UI)	79
ACIDI GRASSI SATURI	26,7 g	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROLO	3,558 mg
ACIDI GRASSI SATURI AR	133,3 %	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROLO AR	29,6 %
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	14,4 g	VITAMINA E	(UI)	5
ACIDI GRASSI POLINSATURI	1,4 g	FOLATO		18,748 µg
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,0 g	FOLATO AR		9,4 %
COLESTEROLO	0,0 mg	FOSFORO		317,9 mg
CARBOIDRATI TOTALI	21,2 g	FOSFORO AR		45,4 %
CARBOIDRATI TOTALI AR	8,1 %	FERRO		23,82 mg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	16,3 g	FERRO AR		170,2 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	18,1 %	MAGNESIO		200,6 mg
POLIOLI	0,0 g	MAGNESIO AR		53,5 %

Articolo : 80-20-44-E5-U71

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO

Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

per il cliente 60937

05.05.2026 10:29:10

p. 2 / 5



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

80-20-44-E5-U71

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

AMIDO	4,3 g	ZINCO	2,79 mg
FIBRE ALIMENTARI	15,8 g	ZINCO AR	27,9 %
PROTEINE TOTALI	10,0 g	IODIO	0,00 µg
PROTEINE TOTALI AR	20,0 %	IODIO AR	0,0 %
PROTEINE DEL LATTE	0,0 g	CALCIO	55,3 mg
SALE	0,02 g	CALCIO AR	6,9 %
SALE AR	0,3 %	CLORURO	15,72 mg
SODIO	8,3 mg	CLORO AR	2,0 %
ACIDI ORGANICI	1,34 g	POTASSIO	932,1 mg
ALCALOIDI TOTALE	1,02 g	POTASSIO AR	46,6 %
POLIDROSSIFENOLI	2,53 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,1 %
VITAMINA A RETINOLO	17,651 µg	FLUORIDE	0,18 mg
VITAMINA A (UI)	59	FLUORIDE AR	5,3 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,170 mg	SELENIUM	7,06 µg
VITAMINA B1 TIAMINA AR	15,5 %	SELENIUM AR	12,8 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,170 mg	CHROMIUM	92,10 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	12,1 %	CHROMIUM AR	230,3 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	1,270 mg	MOLYBDENUM	112,06 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	7,9 %	MOLYBDENUM AR	224,1 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 µg	CENERI	2,26 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	0,0 %		

AR = assunzioni di riferimento

Allergeni: come ingrediente o contatto incrociato su linea di produzione

LATTE (ESCLUSO LATTITOLO)	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

Articolo : 80-20-44-E5-U71

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO

Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

per il cliente 60937

05.05.2026 10:29:10

p. 3 / 5



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

80-20-44-E5-U71

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Allergeni: come ingrediente o contatto incrociato su linea di produzione

*: 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	LATTITOLO	0
OLIO/GRASSO DI SOIA INTERAMENTE RAFFINATO	1	NATURAL LATEX	0

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	82,5 %	+/-2,5
Mat. secca cacao sgrassato	38,0 %	+/-1,5

Condizioni raccomandate di stoccaggio

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

Temperatura di conservazione consigliata: 12 - 20 °C

Certificazione Kosher

Kosher Dairy

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

Stampato il 05.05.2026 per il cliente ISOLP S.R.L.

Articolo : 80-20-44-E5-U71
Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO
Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

per il cliente 60937

05.05.2026 10:29:10

p. 4 / 5



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

80-20-44-E5-U71

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Evie De Vis