

**CALLEBAUT**

BELGIUM 1911

811-E5-U71**Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE**

FREDDITALIA INTERNATIONAL S.P.A.
 VIA DEI RIGATTIERI
 58043 CASTIGLIONE DELLA PESCAIA
 ITALIA

Scheda Tecnica

Denominazione legale :	Cioccolato fondente di copertura
Certificazione	Certificata HALAL
Articolo :	811-E5-U71
Codice prodotto EU :	1806.2010

Composizione tipica

pasta di cacao; zucchero; burro di cacao; 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
UC	5410522513271	2,500 KG
SC	5410522513264	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)	

Limiti chimici

UMIDITÀ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATERIA GRASSA TOTALE	36,6 %	+/ - 1,5 IOCCC14(1972)

Limiti fisici

VISCOSITÀ LINEARE	1.200 - 1.600 mPa.s	IOCCC46(2000)
Finezza: max. 3 % della sostanza secca sgrassata è > 30 micron.		IOCCC38(1990)

**CALLEBAUT**

BELGIUM 1911

811-E5-U71**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

24 Mese /i dalla data di produzione

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

VALORE ENERGETICO	551 kcal	ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	43,1 g
GRASSO TOTALE	36,6 g	FIBRE ALIMENTARI	8,1 g
ACIDI GRASSI SATURI	21,9 g	PROTEINE TOTALI	5,1 g
CARBOIDRATI TOTALI	45,8 g	SALE	0,01 g

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

*: escluso olio/grasso interamente raffinato

Articolo : 811-E5-U71

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
 9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO
 Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

per il cliente 79107

811-E5-U71/EU/00000000

10.02.2023 08:46:00

p. 2 / 3

**CALLEBAUT**

BELGIUM 1911

811-E5-U71**Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE****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		

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	56,0 %	+/-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 10.02.2023 per il cliente FREDDITALIA INTERNATIONAL S.P.A.

Evie De Vis

Articolo : 811-E5-U71

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO

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

per il cliente 79107

811-E5-U71/EU/00000000

10.02.2023 08:46:00

p. 3 / 3