

**CALLEBAUT**

Fondato nel 1911

W2-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 bianco
Certificazione Certificata HALAL
Articolo : W2-E5-U71
Codice prodotto EU : 1704.9030

Composizione tipica

zucchero; burro di cacao; **latte** intero 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.

Modalità di consegna

	EAN	peso netto
UC	5410522516791	2,500 KG
SC	5410522516784	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

			RIF.
UMIDITÀ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATERIA GRASSA TOTALE	35,8 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Limiti fisici

		RIF.
VISCOSITÀ LINEARE	1.200 - 1.600 mPa.s	IOCCC46(2000)
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

Articolo : W2-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
W2-E5-U71/EU/00000000
10.02.2023 08:47:35
p. 1 / 3

**CALLEBAUT**

Fondato nel 1911

W2-E5-U71**Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE****Limiti microbiologici****RIF.**

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

Prodotti con data "da consumarsi preferibilmente entro il" del 25.03.2020 hanno termine minimo di conservazione di 18 mesi, anche se l'etichetta sul prodotto non riporta ancora questa scadenza prolungata

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

VALORE ENERGETICO	569 kcal	ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	54,9 g
GRASSO TOTALE	35,8 g	FIBRE ALIMENTARI	0,0 g
ACIDI GRASSI SATURI	21,6 g	PROTEINE TOTALI	6,0 g
CARBOIDRATI TOTALI	55,3 g	SALE	0,21 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

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 LICHÌ*	0

Articolo : W2-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

W2-E5-U71/EU/00000000

10.02.2023 08:47:35

p. 2 / 3



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

W2-E5-U71

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Altre sostanze di interesse

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	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	29,5 %	+/-1,5
Sostanza secca lattica	23,0 %	+/- 1
Materia grassa lattica	6,3 %	+/-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 10.02.2023 per il cliente FREDDITALIA INTERNATIONAL S.P.A.

Evie De Vis

Articolo : W2-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

W2-E5-U71/EU/00000000

10.02.2023 08:47:35

p. 3 / 3