

MONA LISA®

CHD-BS-22270E0-07B

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
Certificazione Certificata HALAL
Articolo : CHD-BS-22270E0-07B
Numero articolo alternativo : E022270
Codice prodotto EU : 1806.2030

Composizione tipica

zucchero; pasta di cacao; 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	dimensioni (L x l x h)
UC	8711177639895	1,000 KG	195x195x113 MM
SC	18711177639892	4,000 KG	392x392x115 MM

forma trucioli
Quantità 1KG/UC
Quantità per scatola/sacco/pez 4UC/SC
Quantità per pallet 60SC/PAL
Quantità minima in ordine 4 KG . può essere incrementata con multipli di 4 KG .

Caratteristiche prodotto

LUNGHEZZA	7,5 - 10,5 mm
LARGHEZZA	4,0 - 6,0 mm
BASE COLOUR*	marrone

*Le informazioni sul colore sono soggettive, nessun reclamo può derivare da queste informazioni

Limiti chimici

UMIDITÀ max 1 %

RIF.

IOCCC1(1952)

Articolo : CHD-BS-22270E0-07B

per il cliente 79107

Barry Callebaut Decorations B.V. - De Ambachten 4

4880 AC ZUNDERT - PAESI BASSI

10.02.2023 08:50:03

Tel.: 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93

p. 1 / 4

Limiti fisici

RIF.

Non disponibili

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	520 kcal	ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	49,7 g
GRASSO TOTALE	30,3 g	FIBRE ALIMENTARI	8,0 g
ACIDI GRASSI SATURI	18,2 g	PROTEINE TOTALI	5,1 g
CARBOIDRATI TOTALI	52,2 g	SALE	0,01 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*	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 : CHD-BS-22270E0-07B

per il cliente 79107

Barry Callebaut Decorations B.V. - De Ambachten 4

4880 AC ZUNDERT - PAESI BASSI

10.02.2023 08:50:03

Tel.: 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93

p. 2 / 4

Allergeni: come ingrediente o contatto incrociato su linea di produzione

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(SCL. 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	49,5 %	+/-1,5
Mat. secca cacao sgrassato	19,2 %	+/- 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

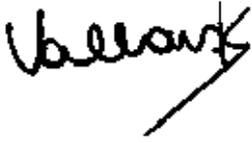
Certificato disponibile su richiesta. Lo Status Kosher è confermato sull'imballaggio (solo per prodotti solidi).

Stampato il 10.02.2023 per il cliente FREDDITALIA INTERNATIONAL S.P.A.

MONA LISA®

CHD-BS-22270E0-07B

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE



Katleen Vallons

Articolo : CHD-BS-22270E0-07B

Barry Callebaut Decorations B.V. - De Ambachten 4

4880 AC ZUNDERT - PAESI BASSI

Tel.: 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93

per il cliente 79107

10.02.2023 08:50:03

p. 4 / 4