

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

Scheda Tecnica

Denominazione legale :	Cioccolato bianco
Certificazione	Certificata HALAL
Articolo :	CHW-BS-22280E0-07B
Numero articolo alternativo :	E022280
Codice prodotto EU :	1704.9030

Composizione tipica

zucchero; latte intero in polvere; 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.

Modalità di consegna

	EAN	peso netto	peso lordo	dimensioni (L x l x h)
UC	8711177639901	1,000 KG	1,120 KG	195x195x113 MM
SC	18711177639908	4,000 KG	4,930 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*	crema-beige

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

Limiti chimici

UMIDITÀ	max 1 %	RIF. IOCCC1(1952)
---------	---------	----------------------

Limiti fisici

Non disponibili

Limiti microbiologici

CONTA BATTERICA TOTALE	max 5.000/g	RIF. ISO4833
LIEVITI	max 50/g	ISO7954
MUFFE	max 50/g	ISO7954

Articolo : CHW-BS-22280E0-07B

per il cliente 79107

Barry Callebaut Decorations B.V. - De Ambachten 4

4880 AC ZUNDERT - PAESI BASSI

10.02.2023 08:50:37

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

p. 1 / 3

Limiti microbiologici

		RIF.
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

12 Mese /i dalla data di produzione

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

VALORE ENERGETICO	541 kcal	ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	59,5 g
GRASSO TOTALE	30,4 g	FIBRE ALIMENTARI	0,0 g
ACIDI GRASSI SATURI	18,3 g	PROTEINE TOTALI	6,5 g
CARBOIDRATI TOTALI	59,9 g	SALE	0,23 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

Altre sostanze di interesse

BOVINO	0	CASTAGNA (VARIETÀ DEL CASTANEA)*	0
MAIALE	0	NOCE DI PINO/PINONE/PIGNOLO*	0
POLLO	0	NOCI PILI*	0

Articolo : CHW-BS-22280E0-07B

per il cliente 79107

Barry Callebaut Decorations B.V. - De Ambachten 4

4880 AC ZUNDERT - PAESI BASSI

10.02.2023 08:50:37

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

p. 2 / 3

Altre sostanze di interesse

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	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	23,5 %	+/- 1
Sostanza secca lattica	24,9 %	+/- 1
Materia grassa lattica	6,9 %	+/-0,5

Condizioni raccomandate di stoccaggio

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

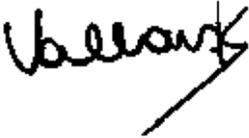
Temperatura di stoccaggio : 12 - 20 °C

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.



Katleen Vallons