



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

**CHK-R30GOLD-E5-U70**

**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 al caramello  
**Certificazione** Certificata HALAL  
**Articolo :** CHK-R30GOLD-E5-U70  
**Codice prodotto EU :** 1704.9030

### Composizione tipica

burro di cacao; zucchero; **latte** intero in polvere; zucchero del **latte**; siero di **latte** in polvere; **latte** scremato in polvere; zucchero caramellizzato 2,0%; emulsionante: lecitine (**soia**); aroma naturale di vaniglia; sale

Cocoa Horizons Foundation: Ingredienti Cacao. Supporta la Cocoa Horizons Foundation nei paesi dove opera il programma.

### Modalità di consegna

	EAN	peso netto
UC	5410522557800	2,500 KG
SC	5410522557794	10,000 KG

  

forma	Callets
Quantità	2,5KG/UC
Quantità per scatola/sacco/pez	4UC/SC
Quantità per pallet	42SC/PAL
Quantitativo in ordine	10 KG (o multipli)

### Limiti chimici

			RIF.
UMIDITÀ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATERIA GRASSA TOTALE	37,1 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

### Limiti fisici

	RIF.
Finezza: max. 8 % 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 : CHK-R30GOLD-E5-U70

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO

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

per il cliente 79107

10.02.2023 08:51:54

**p. 1 / 3**



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

# CHK-R30GOLD-E5-U70

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

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

VALORE ENERGETICO	571 kcal	ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	50,3 g
GRASSO TOTALE	37,1 g	FIBRE ALIMENTARI	0,0 g
ACIDI GRASSI SATURI	22,5 g	PROTEINE TOTALI	8,0 g
CARBOIDRATI TOTALI	50,8 g	SALE	0,51 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
VANILLINA	1	NOCI CHINQUAPIN*	0
ALCOLI	0	NOTE DI LITCHI*	0

Articolo : CHK-R30GOLD-E5-U70

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO

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

per il cliente 79107

10.02.2023 08:51:54

p. 2 / 3



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

## CHK-R30GOLD-E5-U70

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

### Altre sostanze di interesse

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	31,9 %	+/-1,5
Sostanza secca lattica	29,8 %	+/-1,5
Materia grassa lattica	7,1 %	+/-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 : CHK-R30GOLD-E5-U70

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO

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

per il cliente 79107

10.02.2023 08:51:54

p. 3 / 3