



M-9VSBR-656

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA
VIALE MILANO FIORI STRADA 1
PALAZZO E/2
20090 ASSAGO - MILANO
ITALIA

Scheda Tecnica

Denominazione legale :	Surrogato di cioccolato fondente
Certificazione	Sistema RSPO MB certificata da Control Union (CU-RSPO SCC-828647)
Nome commerciale :	BRUNE
Articolo :	M-9VSBR-656
Codice prodotto EU :	1806.2080

Composizione tipica

zucchero; grasso vegetale totalmente idrogenato (noce di cocco, palmisti) in proporzione variabile; cacao magro in polvere 18,0%; zucchero del latte; emulsionante: lecitina di soia; aroma; vanillina

Modalità di consegna

	EAN	peso netto
UC	3073419202539	5,000 KG
SC	13073419202536	20,000 KG
Quantità		5KG/UC
Quantità per scatola/sacco/pez		4UC/SC
Quantità per pallet		32SC/PAL
Quantitativo in ordine		20 KG (o multipli)

Limiti chimici

			RIF.
UMIDITÀ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATERIA GRASSA TOTALE	40,6 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Limiti fisici

	RIF.
Finezza : 12-30 % della sostanza secca sgrassata è > 30 micron.	IOCCC116(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

Articolo : M-9VSBR-656
BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet
78250 MEULAN - FRANCIA
Tel.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

per il cliente 8954

18.11.2016 10:37:46

p. 1 / 4



M-9VSBR-656

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Limiti microbiologici

		RIF.
COLIFORMI	max 10/g	ISO4832
E.COLI	assente/g	ISO16649-2
SALMONELLA	assente/25g	ISO6579

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	576 kcal	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB.	0,000 mg
VALORE ENERGETICO AR	28,8 %	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB. AR	0,0 %
VALORE ENERGETICO	2.411 kJ	VITAMINA D CALCIFEROLO	0,090 µg
GRASSO TOTALE	40,6 g	VITAMINA D CALCIFEROLO AR	1,8 %
GRASSO TOTALE AR	57,9 %	VITAMINA D (UI)	4
ACIDI GRASSI SATURI	36,3 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO	0,159 mg
ACIDI GRASSI SATURI AR	181,5 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO AR	1,3 %
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	1,8 g	VITAMINA E (UI)	0
ACIDI GRASSI POLINSATURI	0,4 g	VITAMINA H BIOTINA	0,000 mg
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,3 g	VITAMINA H BIOTINA AR	0,0 %
COLESTEROLO	0,0 mg	VITAMINA M ACIDO FOLICO	7,464 µg
CARBOIDRATI TOTALI	45,2 g	VITAMINA M ACIDO FOLICO AR	3,7 %
CARBOIDRATI TOTALI AR	17,4 %	VITAMIN K - PHYLLIQUINONES	0,000 µg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	43,1 g	VITAMIN K - PHYLLIQUINONES AR	0,0 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	47,9 %	FOSFORO	149,6 mg
POLIOLI	0,0 g	FOSFORO AR	21,4 %
AMIDO	1,8 g	FERRO	9,62 mg
FIBRE ALIMENTARI	6,2 g	FERRO AR	68,7 %
PROTEINE TOTALI	4,2 g	MAGNESIO	82,3 mg
PROTEINE TOTALI AR	8,3 %	MAGNESIO AR	22,0 %
PROTEINE DEL LATTE	0,0 g	ZINCO	1,15 mg
SALE	0,01 g	ZINCO AR	11,5 %
SALE AR	0,1 %	IODIO	0,00 µg
SODIO	3,5 mg	IODIO AR	0,0 %
ACIDI ORGANICI	0,54 g	CALCIO	22,9 mg
ALCALOIDI TOTALE	0,42 g	CALCIO AR	2,9 %
POLIDROSSIFENOLI	0,54 g	CLORO	6,98 mg



M-9VSBR-656

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

ALCOOL	0,00 g	CLORO AR	0,9 %
VITAMINA A RETINOLO	0,739 µg	POTASSIO	505,8 mg
VITAMINA A RETINOLO AR	0,1 %	POTASSIO AR	25,3 %
VITAMINA A (UI)	2	COPPER	0,69 mg
PROVITAMINA A BETA-CAROTENE	0,000 µg	COPPER AR	68,7 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,072 mg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINA B1 TIAMINA AR	6,6 %	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,072 mg	FLUORIDE	0,02 mg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	5,2 %	FLUORIDE AR	0,6 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,523 mg	SELENIUM	0,83 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	3,3 %	SELENIUM AR	1,5 %
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT.	0,288 mg	CHROMIUM	10,82 µg
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT. AR	4,8 %	CHROMIUM AR	27,0 %
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA	0,036 mg	MOLYBDENUM	13,16 µg
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA AR	2,6 %	MOLYBDENUM AR	26,3 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 µg	CENERI	1,75 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	0,0 %	ISOMALTULOSE	0,00 g

AR = assunzioni di riferimento

Informazioni allergeniche aggiuntive

PROTEINE DEL LATTE	1	COLORANTI AZOTATI **	0
LATTOSIO	1	TARTRAZINA (E102)	0
DERIVATI DELL'UOVO	0	CANNELLA	0
PROTEINE DI SOIA	1	VANILLINA	1
OLIO DI SOIA	1	OLIO DI CORIANDOLO	0
LUPINO	0	SEDANO	0
GLUTINE	0	OMBRELLIFERE	0
GRANO	0	GIALLO-ARANCIO S (E110)	0
SEGALE	0	AZORUBINO (E122)	0
GRANO SARACENO	0	AMARANTO (E123)	0
BOVINO	0	ROSSO COCCINIGLIA A (E124)	0
MAIALE	0	ROSSO ALLURA AC (E129)	0
POLLO	0	BLU PATENTATO (E131)	0
PESCE	0	INDIGOTINA (E132)	0
CROSTACEI E MOLLUSCHI	0	LICOPINA (E160B - D)	0
MOLLUSCHI	0	GOMMA ADRAGANTE (E413)	0
MAIS	1	GOMMA ARABICA	0
CACAO	1	ACIDO SORBICO (E200->E203)	0

Articolo : M-9VSBR-656
BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet
78250 MEULAN - FRANCIA
Tel.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

per il cliente 8954

18.11.2016 10:37:46

p. 3 / 4



M-9VSBR-656

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Informazioni allergeniche aggiuntive

LIEVITI	0	PROTEINE VEGETALI IDROLIZZATE	0
LEGUMINOSE	0	ALCOLI	0
NOCCIOLE, MANDORLE	0	ASPARTAME	0
OLIO DELLA NOCCIOLA, MANDORLE	0	PRODOTTI ANIMALI	1
ALTRA FRUTTA A GUSCIO *	0	MIELE	0
ARACHIDI	0	SALI AGGIUNTI	0
OLIO DI ARACHIDE	0	AGLIO	0
DERIVATI DEL SESAMO	0	CAFFEINA	1
OLIO DEL SESAMO	0	BHA/BHT (E320/E321)	0
SENAPE	0	SACCAROSIO	1
GLUTAMMATO (E620 -> E625)	0	FRUTTOSIO	1
SOLFITI (E220 -> E227)	0	ADATTO PER LATTO-OVO VEGETAR.	0
ACIDO BENZOICO (E210->E213)	0	ADATTO PER VEGANI	0
P-IDROSSIBENZOATO (E214->E219)	0		

Legenda : 1 = presente / adatto 0 = assente / non adatto

Coloranti azotati** : E102,E110,E122,E123,E124,E129,E151,E154,E155

Altra frutta a guscio * : noci, noci americane, anacardi, pistacchi, noci del Brasile, dadi di noce di macadamia, castagne.

"Adatto per vegani" si basa sull'elenco degli ingredienti e non tiene conto di possibile contatto crociata durante la produzione.

Condizioni raccomandate di stoccaggio

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

Temperatura di stoccaggio : 12 - 20 °C

Certificazione Kosher

Kosher : Nessuna

Stampato il 18.11.2016 per il cliente BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA

Valentine Detalle