

**CALLEBAUT**

FELSNUM 1911

CHR-R35RB1-E5-U70**Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE**

BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA
 VIA MORIMONDO 23
 20143 MILANO
 ITALIA

Scheda Tecnica

Denominazione legale : Cioccolato di copertura
Certificazione Certificata HALAL
Nome commerciale : ruby
Articolo : CHR-R35RB1-E5-U70
Codice prodotto EU : 1806.2010

Composizione tipica

zucchero; burro di cacao; **latte** scremato in polvere; **latte** intero in polvere; pasta di cacao; emulsionante: lecitina di **soia**; acido: ácido citrico; aroma naturale di vaniglia

Cocoa Horizons Foundation. HORIZONS Ingredienti Cacao.

Modalità di consegna

	EAN	peso netto
UC	5410522577013	2,500 KG
SC	5410522576801	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	35,9 %	+/- 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

Articolo : CHR-R35RB1-E5-U70

per il cliente 8954

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO

26.11.2019 17:09:11

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

p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FONDATO 1911

CHR-R35RB1-E5-U70**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

12 Mese /i dalla data di produzione

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

VALORE ENERGETICO	563 kcal	VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	24,8 %
VALORE ENERGETICO AR	28,2 %	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB.	0,563 mg
VALORE ENERGETICO	2.356 kJ	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB. AR	0,7 %
GRASSO TOTALE	35,9 g	VITAMINA D CALCIFEROLO	1,449 µg
GRASSO TOTALE AR	51,3 %	VITAMINA D CALCIFEROLO AR	29,0 %
ACIDI GRASSI SATURI	21,5 g	VITAMINA D (UI)	58
ACIDI GRASSI SATURI AR	107,7 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO	2,605 mg
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	11,5 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO AR	21,7 %
ACIDI GRASSI POLINSATURI	1,2 g	VITAMINA E (UI)	4
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,2 g	VITAMINA H BIOTINA	0,002 mg
COLESTEROLO	12,7 mg	VITAMINA H BIOTINA AR	4,5 %
CARBOIDRATI TOTALI	49,6 g	VITAMINA M ACIDO FOLICO	11,702 µg
CARBOIDRATI TOTALI AR	19,1 %	VITAMINA M ACIDO FOLICO AR	5,9 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	48,5 g	VITAMIN K - PHYLLIQUINONES	0,000 µg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	53,8 %	VITAMIN K - PHYLLIQUINONES AR	0,0 %
POLIOLI	0,0 g	FOSFORO	237,1 mg
AMIDO	0,2 g	FOSFORO AR	33,9 %
FIBRE ALIMENTARI	0,7 g	FERRO	1,20 mg
PROTEINE TOTALI	9,3 g	FERRO AR	8,6 %
PROTEINE TOTALI AR	18,6 %	MAGNESIO	34,5 mg
PROTEINE DEL LATTE	8,9 g	MAGNESIO AR	9,2 %
SALE	0,27 g	ZINCO	1,10 mg
SALE AR	4,4 %	ZINCO AR	11,0 %
SODIO	106,2 mg	IODIO	7,57 µg
ACIDI ORGANICI	1,09 g	IODIO AR	5,0 %
ALCALOIDI TOTALE	0,05 g	CALCIO	262,7 mg
POLIDROSSIFENOLI	0,25 g	CALCIO AR	32,8 %

Articolo : CHR-R35RB1-E5-U70

per il cliente 8954

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO

26.11.2019 17:09:11

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

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

FETTERED 1911

CHR-R35RB1-E5-U70**Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE**

ALCOOL	0,00 g	COLORO	231,85 mg
VITAMINA A RETINOLO	14,669 µg	COLORO AR	29,0 %
VITAMINA A RETINOLO AR	1,8 %	POTASSIO	413,2 mg
VITAMINA A (UI)	49	POTASSIO AR	20,7 %
PROVITAMINA A BETA-CAROTENE	5,980 µg	MANGANESE	0,01 mg
VITAMINA B1 TIAMINA	0,102 mg	MANGANESE AR	0,6 %
VITAMINA B1 TIAMINA AR	9,3 %	FLUORIDE	0,02 mg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,626 mg	FLUORIDE AR	0,5 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	44,7 %	SELENIUM	3,51 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,066 mg	SELENIUM AR	6,4 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	0,4 %	CHROMIUM	8,01 µg
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT.	1,023 mg	CHROMIUM AR	20,0 %
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT. AR	17,1 %	MOLYBDENUM	12,66 µg
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA	0,088 mg	MOLYBDENUM AR	25,3 %
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA AR	6,3 %	CENERI	2,13 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,621 µg		

AR = assunzioni di riferimento

Allergeni addizionali ed altre informazioni

LATTE (ESCLUSO LATTITULO)	1	NOCCIOLE, MANDORLE	0
LATTOSIO	1	OLIO DELLA NOCCIOLA, MANDORLE	0
UOVA E PRODOTTI A BASE D UOVA	0	ALTRA FRUTTA A GUSCIO *	0
SOIA**	1	ARACHIDI**	0
OLIO/GRASSO DI SOIA INTERAMENTE RAFFINATO	1	OLIO/GRASSO DI ARACHIDI INT. RAFFINATO	0
LUPINO	0	DERIVATI DEL SESAMO (INCL. OLIO/GRASSO)	0
GLUTINE	0	OLIO DEL SESAMO	0
GRANO	0	SENAPE	0
SEGALE	0	ANIDRIDE SOLFOROSA/SOLFITI CONC >10PPM	0
GRANO SARACENO	0	VANILLINA	1
BOVINO	0	SEDANO	0
MAIALE	0	ALCOLI	0
POLLO	0	ASPARTAME	0
PESCE (INCL. CALAMARO)	0	FRUTTOSIO	1
CROSTACEI (INCL. GAMBERETTO, GRANCHIO)	0	ADATTO PER LATTO-OVO VEGETAR.	1
MOLLUSCHI (INCL. ORECCHIA DI MARE)	0	ADATTO PER VEGANI	0
MAIS	1		

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

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

** : escluso olio/grasso interamente raffinato

Articolo : CHR-R35RB1-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 8954

26.11.2019 17:09:11

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHR-R35RB1-E5-U70

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Allergeni aggiuntivi ed altre informazioni

"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	48,8 %	+/-1,5
Mat. secca cacao sgrassato	min 2,5 %	
Sostanza secca lattica sul prodotto tal quale	27,8 %	+/-1,5

Condizioni raccomandate di stoccaggio

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

Per mantenere colore e qualità generale durante la conservazione, sono obbligatori confezionamento ermetico e protezione dalla luce.

L'umidità può avere un impatto sul colore del cioccolato ruby. Raccomandiamo quindi di fare una valutazione della conservabilità del prodotto finito contenente cioccolato ruby, in combinazione o miscelato con ingredienti contenenti acqua (creme, ganaches, farciture alla frutta, torta, panna, fondant, applicazioni a base latte, ...).

Raccomandazioni per imballaggio:

Tasso di Trasmissione Ossigeno (ISO 15105-2) < 65 cm³/m²/24h @ 23°C / 0-50% R.H.

Tasso di Trasmissione Vapore Acqueo (ASTM F1249) < 7 g/m²/24h @ 38°C / RH 90%

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 26.11.2019 per il cliente BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA

Katrien Drieskens