



CHD-P64EXBG-E5-U72

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 : Cioccolato fondente di copertura
Nome commerciale : EXTRA BITTER GUAYAQUIL
Articolo : CHD-P64EXBG-E5-U72
Codice prodotto EU : 1806.2010

Composizione tipica

pasta di cacao; zucchero; burro di cacao; emulsionante: lecitina di **soia**; aroma naturale di vaniglia

Possibile contatto crociata da allergene durante il processo produttivo

Può contenere : Latte

Modalità di consegna

	EAN	peso netto
UC	3073416100524	5,000 KG
SC	13073416100521	20,000 KG

forma	Pistoles
Quantità	5KG/UC
Quantità per scatola/sacco/pez	4UC/SC
Quantità per pallet	30SC/PAL
Quantitativo in ordine	20 KG (o multipli)

Limiti chimici

			RIF.
UMIDITÀ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATERIA GRASSA TOTALE	42,1 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Limiti fisici

	RIF.
Finezza: max. 3 % 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

Articolo : CHD-P64EXBG-E5-U72

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



CHD-P64EXBG-E5-U72

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Limiti microbiologici

		RIF.
ENTEROBACTERIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
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

24 Mese /i dalla data di produzione

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

VALORE ENERGETICO	572 kcal	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB.	0,000 mg
VALORE ENERGETICO AR	28,6 %	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB. AR	0,0 %
VALORE ENERGETICO	2.392 kJ	VITAMINA D CALCIFEROLO	1,869 µg
GRASSO TOTALE	42,1 g	VITAMINA D CALCIFEROLO AR	37,4 %
GRASSO TOTALE AR	60,2 %	VITAMINA D (UI)	75
ACIDI GRASSI SATURI	25,2 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO	3,374 mg
ACIDI GRASSI SATURI AR	126,2 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO AR	28,1 %
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	13,6 g	VITAMINA E (UI)	5
ACIDI GRASSI POLINSATURI	1,3 g	VITAMINA H BIOTINA	0,000 mg
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,0 g	VITAMINA H BIOTINA AR	0,0 %
COLESTEROLO	0,0 mg	VITAMINA M ACIDO FOLICO	13,425 µg
CARBOIDRATI TOTALI	36,2 g	VITAMINA M ACIDO FOLICO AR	6,7 %
CARBOIDRATI TOTALI AR	13,9 %	VITAMIN K - PHYLLOQUINONES	0,000 µg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	33,0 g	VITAMIN K - PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	36,7 %	FOSFORO	200,3 mg
POLIOLI	0,0 g	FOSFORO AR	28,6 %
AMIDO	2,8 g	FERRO	15,55 mg
FIBRE ALIMENTARI	10,0 g	FERRO AR	111,1 %
PROTEINE TOTALI	6,3 g	MAGNESIO	126,4 mg
PROTEINE TOTALI AR	12,6 %	MAGNESIO AR	33,7 %
PROTEINE DEL LATTE	0,0 g	ZINCO	1,76 mg
SALE	0,01 g	ZINCO AR	17,6 %
SALE AR	0,2 %	IODIO	0,00 µg
SODIO	5,3 mg	IODIO AR	0,0 %
ACIDI ORGANICI	0,85 g	CALCIO	35,0 mg
ALCALOIDI TOTALE	0,63 g	CALCIO AR	4,4 %

Articolo : CHD-P64EXBG-E5-U72

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. 2 / 4



CHD-P64EXBG-E5-U72

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

POLIDROSSIFENOLI	1,60 g	COLORO	10,25 mg
ALCOOL	0,00 g	COLORO AR	1,3 %
VITAMINA A RETINOLO	16,831 µg	POTASSIO	586,7 mg
VITAMINA A RETINOLO AR	2,1 %	POTASSIO AR	29,3 %
VITAMINA A (UI)	56	COPPER	4,06 mg
PROVITAMINA A BETA-CAROTENE	0,000 µg	COPPER AR	406,1 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,107 mg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINA B1 TIAMINA AR	9,7 %	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,107 mg	FLUORIDE	0,13 mg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	7,6 %	FLUORIDE AR	3,7 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,800 mg	SELENIUM	4,90 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	5,0 %	SELENIUM AR	8,9 %
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT.	0,426 mg	CHROMIUM	63,96 µg
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT. AR	7,1 %	CHROMIUM AR	159,9 %
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA	0,053 mg	MOLYBDENUM	77,82 µg
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA AR	3,8 %	MOLYBDENUM AR	155,6 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 µg	CENERI	1,46 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	0	GOMMA ARABICA	0

Articolo : CHD-P64EXBG-E5-U72

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



CHD-P64EXBG-E5-U72

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Informazioni allergeniche aggiuntive

CACAO	1	ACIDO SORBICO (E200->E203)	0
LIEVITI	0	PROTEINE VEGETALI IDROLIZZATE	0
LEGUMINOSE	0	ALCOLI	0
NOCCIOLE, MANDORLE	0	ASPARTAME	0
OLIO DELLA NOCCIOLA, MANDORLE	0	PRODOTTI ANIMALI	0
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.	1
ACIDO BENZOICO (E210->E213)	0	ADATTO PER VEGANI	1
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.

Dati legali (calcolati secondo la EU Direttiva 2000/36/CE)

Sostanza secca di cacao	66,0 %	+/- 2
Mat. secca cacao sgrassato	23,9 %	+/- 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 18.11.2016 per il cliente BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA

Valentine Detalle

Articolo : CHD-P64EXBG-E5-U72

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. 4 / 4