



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHK-R30GOLD-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 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: lecitina di **soia**; aroma naturale di vaniglia; sale

Cocoa Horizons Foundation. HORIZONS Ingredienti Cacao.

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

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 8954

26.11.2019 17:09:11

p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FELICITUM 1911

CHK-R30GOLD-E5-U70**Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE****Limiti microbiologici****RIF.**

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	571 kcal	VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	12,8 %
VALORE ENERGETICO AR	28,5 %	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB.	0,551 mg
VALORE ENERGETICO	2.388 kJ	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB. AR	0,7 %
GRASSO TOTALE	37,1 g	VITAMINA D CALCIFEROLO	1,352 µg
GRASSO TOTALE AR	53,0 %	VITAMINA D CALCIFEROLO AR	27,0 %
ACIDI GRASSI SATURI	22,5 g	VITAMINA D (UI)	54
ACIDI GRASSI SATURI AR	112,4 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO	2,505 mg
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	11,6 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO AR	20,9 %
ACIDI GRASSI POLINSATURI	1,2 g	VITAMINA E (UI)	4
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,4 g	VITAMINA H BIOTINA	0,002 mg
COLESTEROLO	14,8 mg	VITAMINA H BIOTINA AR	4,4 %
CARBOIDRATI TOTALI	50,8 g	VITAMINA M ACIDO FOLICO	7,624 µg
CARBOIDRATI TOTALI AR	19,5 %	VITAMINA M ACIDO FOLICO AR	3,8 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	50,3 g	VITAMIN K - PHYLLOQUINONES	0,000 µg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	55,9 %	VITAMIN K - PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
POLIOLI	0,0 g	FOSFORO	219,7 mg
AMIDO	0,0 g	FOSFORO AR	31,4 %
FIBRE ALIMENTARI	0,0 g	FERRO	0,15 mg
PROTEINE TOTALI	8,0 g	FERRO AR	1,1 %
PROTEINE TOTALI AR	16,0 %	MAGNESIO	12,6 mg
PROTEINE DEL LATTE	8,0 g	MAGNESIO AR	3,4 %
SALE	0,51 g	ZINCO	0,50 mg
SALE AR	8,5 %	ZINCO AR	5,0 %
SODIO	205,0 mg	IODIO	3,94 µg
ACIDI ORGANICI	0,62 g	IODIO AR	2,6 %
ALCALOIDI TOTALE	0,00 g	CALCIO	309,0 mg
POLIDROSSIFENOLI	0,00 g	CALCIO AR	38,6 %
ALCOOL	0,00 g	CLORO	181,62 mg

Articolo : CHK-R30GOLD-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

ESTABLISHED 1911

CHK-R30GOLD-E5-U70

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

VITAMINA A RETINOLO	13,131 µg	COLORO AR	22,7 %
VITAMINA A RETINOLO AR	1,6 %	POTASSIO	444,3 mg
VITAMINA A (UI)	44	POTASSIO AR	22,2 %
PROVITAMINA A BETA-CAROTENE	3,116 µg	MANGANESE	0,03 mg
VITAMINA B1 TIAMINA	0,102 mg	MANGANESE AR	1,4 %
VITAMINA B1 TIAMINA AR	9,3 %	FLUORIDE	0,04 mg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,647 mg	FLUORIDE AR	1,3 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	46,2 %	SELENIUM	5,19 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,153 mg	SELENIUM AR	9,4 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	1,0 %	CHROMIUM	13,33 µg
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT.	0,866 mg	CHROMIUM AR	33,3 %
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT. AR	14,4 %	MOLYBDENUM	18,52 µg
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA	0,100 mg	MOLYBDENUM AR	37,0 %
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA AR	7,2 %	CENERI	2,42 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,319 µg		

AR = assunzioni di riferimento

Allergeni addizionali ed altre informazioni

LATTE (ESCLUSO LATTITOLE)	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	0		

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

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

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 8954

26.11.2019 17:09:11

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHK-R30GOLD-E5-U70

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Allergeni aggiuntivi ed altre informazioni

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 26.11.2019 per il cliente BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA

Katrien Drieskens