



CHD-P65ALTN-E2-U68

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

FOPPA S.R.L.
VIA ISOLA DI SOPRA 14
39044 EGNA
ITALIA

Scheda Tecnica

Denominazione legale :	Cioccolato fondente di copertura biologico
Certificazione	Certificato biologico USA EQ da CERTISYS SPRL/BVBA Ogni riferimento al Fairtrade (FT) richiede un certificato Fairtrade valido. Conforme agli standard Fairtrade. Certificato Bio-EU CERTISYS BE-BIO-01
Nome commerciale :	PLANTATION ALTO EL SOL
Articolo :	CHD-P65ALTN-E2-U68
Codice prodotto EU :	1806.9039

Composizione tipica

pasta di cacao Perù bio; zucchero di canna bio; burro di cacao bio; emulsionante: lecitina di **soia** bio; vaniglia naturale Bourbon bio in polvere

Ingredienti Fairtrade: cacao, zucchero e vaniglia (se applicabile)

ingredienti bio da Agricoltura UE/non UE

Questa referenza prodotta da ottobre 2022 non sarà più certificata NOP ma sarà ora soggetta all'accordo di equivalenza tra Unione Europea (UE) e Stati Uniti d'America.

Possibile contatto crociato da allergene durante il processo produttivo

Può contenere : Latte

Questo prodotto è realizzato su linee condivise che processano prodotti contenenti ingredienti allergenici e pertanto può contenere questi allergeni. I livelli di contaminazione crociata possono variare. Raccomandiamo vivamente ai nostri clienti di utilizzare ed includere tale informazione, riguardante gli allergeni, sulla propria etichetta ed in particolare quando i prodotti sono venduti al consumatore. Inoltre suggeriamo ai nostri clienti di tenere conto delle normative di etichettatura locali e del contenuto di allergeni. Per ulteriori informazioni contattare il proprio rappresentante BC.

Modalità di consegna

	EAN	peso netto
UC	3073416101293	1,000 KG
SC	13073416101290	6,000 KG

forma	Pistoles
Quantità	1KG/UC
Quantità per scatola/sacco/pez	6UC/SC
Quantità per pallet	72SC/PAL

Quantità minima in ordine 6 KG . può essere incrementata con multipli di 6 KG .

Articolo : CHD-P65ALTN-E2-U68

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCIA

Tel.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

per il cliente 59178

05.06.2023 10:31:44

p. 1 / 4



CHD-P65ALTN-E2-U68

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Limiti chimici RIF.

UMIDITÀ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATERIA GRASSA TOTALE	38,5 %	+/- 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
ENTEROBACTERIACEAE	max 10/g		ISO21528-2
COLIFORMI	max 10/g		ISO4832
E.COLI	non rilevato/g		ISO16649-2
SALMONELLA	non rilevato/25g		ISO6579-1

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	546 kcal	ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	32,0 g
GRASSO TOTALE	38,5 g	FIBRE ALIMENTARI	11,9 g
ACIDI GRASSI SATURI	23,1 g	PROTEINE TOTALI	7,5 g
CARBOIDRATI TOTALI	35,6 g	SALE	0,02 g

AR = assunzioni di riferimento

Allergeni: come ingrediente o contatto incrociato su linea di produzione

LATTE (ESCLUSO LATTITOLE)	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

Articolo : CHD-P65ALTN-E2-U68

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCIA

Tel.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

per il cliente 59178

05.06.2023 10:31:44

p. 2 / 4



CHD-P65ALTN-E2-U68

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Allergeni: come ingrediente o contatto incrociato su linea di produzione

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 LICHI*	0
VANILLINA	1	NOCI CHINQUAPIN*	0
ALCOLI	0	NOTE DI LITCHI*	0
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	LATTITULO	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	1
-------------------------------	---	-------------------	---

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	67,0 %	+/- 2
Mat. secca cacao sgrassato	28,5 %	+/-1,5

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 05.06.2023 per il cliente FOPPA S.R.L.

Articolo : CHD-P65ALTN-E2-U68

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCIA

Tel.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

per il cliente 59178

05.06.2023 10:31:44

p. 3 / 4



CHD-P65ALTN-E2-U68

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Valentine Detalle

Valentine Detalle