



CHW-Q29SATI-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 bianco
Certificazione	Certificata HALAL
Nome commerciale :	BLANC SATIN
Articolo :	CHW-Q29SATI-E5-U72
Codice prodotto EU :	1704.9030

Composizione tipica

zuccheri; burro di cacao; latte scremato in polvere; grasso del latte anidro; emulsionante: lecitina di soia; aroma naturale di vaniglia

Modalità di consegna

	EAN	peso netto
UC	3073416403564	5,000 KG
SC	13073416403561	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	34,8 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Limiti fisici

		RIF.
VISCOSITÀ CASSON	750 - 1.000 mPa.s	IOCCC46(2000) & 10(1973)
LIMITE DI SCORRIMENTO CASSON	3,00 - 6,00 Pa	IOCCC46(2000) & 10(1973)
Finezza: 4-8 % 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

Articolo : CHW-Q29SATI-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 / 5



CHW-Q29SATI-E5-U72

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Limiti microbiologici

		RIF.
MUFFE	max 50/g	ISO7954
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

12 Mese /i dalla data di produzione

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

VALORE ENERGETICO	567 kcal	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB.	0,347 mg
VALORE ENERGETICO AR	28,3 %	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB. AR	0,4 %
VALORE ENERGETICO	2.371 kJ	VITAMINA D CALCIFEROLO	1,377 µg
GRASSO TOTALE	34,8 g	VITAMINA D CALCIFEROLO AR	27,5 %
GRASSO TOTALE AR	49,8 %	VITAMINA D (UI)	55
ACIDI GRASSI SATURI	20,9 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO	2,612 mg
ACIDI GRASSI SATURI AR	104,5 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO AR	21,8 %
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	11,1 g	VITAMINA E (UI)	4
ACIDI GRASSI POLINSATURI	1,1 g	VITAMINA H BIOTINA	0,002 mg
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,3 g	VITAMINA H BIOTINA AR	4,9 %
COLESTEROLO	15,2 mg	VITAMINA M ACIDO FOLICO	8,535 µg
CARBOIDRATI TOTALI	56,9 g	VITAMINA M ACIDO FOLICO AR	4,3 %
CARBOIDRATI TOTALI AR	21,9 %	VITAMIN K - PHYLLIQUINONES	0,000 µg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	56,6 g	VITAMIN K - PHYLLIQUINONES AR	0,0 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	62,8 %	FOSFORO	134,5 mg
POLIOLI	0,0 g	FOSFORO AR	19,2 %
AMIDO	0,0 g	FERRO	0,22 mg
FIBRE ALIMENTARI	0,0 g	FERRO AR	1,6 %
PROTEINE TOTALI	6,1 g	MAGNESIO	14,7 mg
PROTEINE TOTALI AR	12,1 %	MAGNESIO AR	3,9 %
PROTEINE DEL LATTE	6,1 g	ZINCO	0,58 mg
SALE	0,16 g	ZINCO AR	5,8 %
SALE AR	2,7 %	IODIO	4,61 µg
SODIO	64,4 mg	IODIO AR	3,1 %
ACIDI ORGANICI	0,38 g	CALCIO	158,4 mg

Articolo : CHW-Q29SATI-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 / 5



CHW-Q29SATI-E5-U72

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

ALCALOIDI TOTALE	0,00 g	CALCIO AR	19,8 %
POLIDROSSIFENOLI	0,00 g	CLORO	141,09 mg
ALCOOL	0,00 g	CLORO AR	17,6 %
VITAMINA A RETINOLO	47,348 µg	POTASSIO	231,4 mg
VITAMINA A RETINOLO AR	5,9 %	POTASSIO AR	11,6 %
VITAMINA A (UI)	158	COPPER	0,01 mg
PROVITAMINA A BETA-CAROTENE	11,619 µg	COPPER AR	0,5 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,059 mg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINA B1 TIAMINA AR	5,4 %	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,378 mg	FLUORIDE	0,00 mg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	27,0 %	FLUORIDE AR	0,0 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,000 mg	SELENIUM	1,76 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	0,0 %	SELENIUM AR	3,2 %
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT.	0,598 mg	CHROMIUM	2,25 µg
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT. AR	10,0 %	CHROMIUM AR	5,6 %
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA	0,049 mg	MOLYBDENUM	5,03 µg
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA AR	3,5 %	MOLYBDENUM AR	10,1 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,381 µg	CENERI	1,27 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	15,3 %	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

Articolo : CHW-Q29SATI-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 / 5



CHW-Q29SATI-E5-U72

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Informazioni allergeniche aggiuntive

MAIS	0	GOMMA ARABICA	0
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	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.

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

Sostanza secca di cacao	30,7 %	+/-1,5
Sostanza secca lattica	20,8 %	+/- 1
Materia grassa lattica	4,2 %	+/-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 18.11.2016 per il cliente BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA

Articolo : CHW-Q29SATI-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 / 5



CHW-Q29SATI-E5-U72

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Valentine Detalle

Valentine Detalle

Articolo : CHW-Q29SATI-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. 5 / 5