



# CHM-P35LBAR-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 di copertura al latte  
**Nome commerciale :** LACTEE BARRY  
**Articolo :** CHM-P35LBAR-E5-U72  
**Codice prodotto EU :** 1806.2010

## Composizione tipica

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

## Modalità di consegna

	EAN	peso netto
UC	3073416295848	5,000 KG
SC	13073416295845	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	40,0 %	+/- 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

Articolo : CHM-P35LBAR-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



# CHM-P35LBAR-E5-U72

## 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

18 Mese /i dalla data di produzione

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

VALORE ENERGETICO	582 kcal	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB.	0,548 mg
VALORE ENERGETICO AR	29,1 %	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB. AR	0,7 %
VALORE ENERGETICO	2.433 kJ	VITAMINA D CALCIFEROLO	1,490 µg
GRASSO TOTALE	40,0 g	VITAMINA D CALCIFEROLO AR	29,8 %
GRASSO TOTALE AR	57,1 %	VITAMINA D (UI)	60
ACIDI GRASSI SATURI	24,0 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO	2,800 mg
ACIDI GRASSI SATURI AR	120,1 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO AR	23,3 %
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	12,7 g	VITAMINA E (UI)	4
ACIDI GRASSI POLINSATURI	1,3 g	VITAMINA H BIOTINA	0,002 mg
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,5 g	VITAMINA H BIOTINA AR	4,3 %
COLESTEROLO	25,5 mg	VITAMINA M ACIDO FOLICO	12,240 µg
CARBOIDRATI TOTALI	44,5 g	VITAMINA M ACIDO FOLICO AR	6,1 %
CARBOIDRATI TOTALI AR	17,1 %	VITAMIN K - PHYLLOQUINONES	0,000 µg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	43,7 g	VITAMIN K - PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	48,5 %	FOSFORO	247,8 mg
POLIOLI	0,0 g	FOSFORO AR	35,4 %
AMIDO	0,4 g	FERRO	2,66 mg
FIBRE ALIMENTARI	1,6 g	FERRO AR	19,0 %
PROTEINE TOTALI	9,6 g	MAGNESIO	44,4 mg
PROTEINE TOTALI AR	19,3 %	MAGNESIO AR	11,8 %
PROTEINE DEL LATTE	8,6 g	ZINCO	1,22 mg
SALE	0,26 g	ZINCO AR	12,2 %
SALE AR	4,3 %	IODIO	7,36 mg
SODIO	103,7 mg	IODIO AR	4,9 %
ACIDI ORGANICI	0,68 g	CALCIO	258,5 mg
ALCALOIDI TOTALE	0,10 g	CALCIO AR	32,3 %
POLIDROSSIFENOLI	0,26 g	COLORO	226,31 mg
ALCOOL	0,00 g	COLORO AR	28,3 %

Articolo : CHM-P35LBAR-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



## CHM-P35LBAR-E5-U72

### Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

VITAMINA A RETINOLO	44,727 µg	POTASSIO	460,9 mg
VITAMINA A RETINOLO AR	5,6 %	POTASSIO AR	23,0 %
VITAMINA A (UI)	149	COPPER	0,67 mg
PROVITAMINA A BETA-CAROTENE	12,818 µg	COPPER AR	66,5 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,107 mg	MANGANESE	0,01 mg
VITAMINA B1 TIAMINA AR	9,7 %	MANGANESE AR	0,6 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,617 mg	FLUORIDE	0,04 mg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	44,1 %	FLUORIDE AR	1,0 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,131 mg	SELENIUM	4,09 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	0,8 %	SELENIUM AR	7,4 %
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT.	1,032 mg	CHROMIUM	16,60 µg
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT. AR	17,2 %	CHROMIUM AR	41,5 %
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA	0,089 mg	MOLYBDENUM	23,01 µg
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA AR	6,4 %	MOLYBDENUM AR	46,0 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,604 µg	CENERI	2,19 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	24,1 %	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
CACAO	1	ACIDO SORBICO (E200->E203)	0
LIEVITI	0	PROTEINE VEGETALI IDROLIZZATE	0

Articolo : CHM-P35LBAR-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



# CHM-P35LBAR-E5-U72

## Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

### Informazioni allergeniche aggiuntive

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	36,8 %	+/-1,5
Mat. secca cacao sgrassato	3,8 %	+/-0,5
Sostanza secca lattica	30,8 %	+/-1,5
Materia grassa lattica	7,0 %	+/-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

Valentine Detalle

Articolo : CHM-P35LBAR-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