

**CALLEBAUT**

FELIUM 1911

**CHK-R30GOLD-E5-U70****Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE****Scheda Tecnica**

<b>Denominazione legale :</b>	Cioccolato bianco al caramello
<b>Certificazione</b>	Certificata HALAL
<b>Articolo :</b>	CHK-R30GOLD-E5-U70
<b>Codice prodotto EU :</b>	1704.9030
This is a preliminary product specification, not to be used as final product specification	

**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: Ingredienti Cacao. Supporta la Cocoa Horizons Foundation nei paesi dove opera il programma.

**Modalità di consegna**

	<b>EAN</b>	<b>peso netto</b>
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**

			<b>RIF.</b>
UMIDITÀ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATERIA GRASSA TOTALE	37,1 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

**Limiti fisici**

	<b>RIF.</b>
Finezza: max. 8 % della sostanza secca sgrassata è > 30 micron.	IOCCC38(1990)

**Limiti microbiologici**

		<b>RIF.</b>
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	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.

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

26.10.2020 15:02:49

**p. 1 / 3**

**CALLEBAUT**

FELIUM 1911

**CHK-R30GOLD-E5-U70****Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE****Durata prodotto**

12 Mese /i dalla data di produzione

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

VALORE ENERGETICO	571 kcal	ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	50,3 g
GRASSO TOTALE	37,1 g	FIBRE ALIMENTARI	0,0 g
ACIDI GRASSI SATURI	22,5 g	PROTEINE TOTALI	8,0 g
CARBOIDRATI TOTALI	50,8 g	SALE	0,51 g

AR = assunzioni di riferimento

**Altri allergeni e informazioni: come ingrediente o contatto incrociato su linea di produzione**

LATTE (ESCLUSO LATTITOLO)	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.

**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

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

26.10.2020 15:02:49

p. 2 / 3



**CALLEBAUT**

BELGIUM 1911

**CHK-R30GOLD-E5-U70**

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

### Certificazione Kosher

#### Kosher Dairy

Certificato disponibile su richiesta. Lo Status Kosher è confermato sull'imballaggio (solo per prodotti solidi).

Stampato il 26.10.2020

Katrien Driescens

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

26.10.2020 15:02:49

**p. 3 / 3**