



# NCB-HD706-BYEX-X55

## Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

### Scheda Tecnica

<b>Denominazione legale :</b>	Burro di cacao
<b>Nome commerciale :</b>	MYCRYO
<b>Articolo :</b>	NCB-HD706-BYEX-X55
<b>Codice prodotto EU :</b>	1804.0000

This is a preliminary product specification, not to be used as final product specification

### Composizione tipica

burro di cacao

### Modalità di consegna

	<b>EAN</b>	<b>peso netto</b>
UC	3073419310128	0,550 KG
SC	13073419310125	4,400 KG

  

Quantità	0,55KG/UC
Quantità per scatola/sacco/pez	8UC/SC
Quantità per pallet	60SC/PAL
Quantitativo in ordine	4,4 KG (o multipli)

### Caratteristiche prodotto

Aspetto : giallo

### Limiti chimici

		<b>RIF.</b>
UMIDITÀ	max 0,10 %	IOCCC1(1952)
ACIDITA'	max 1,75 %	IUPAC-2-201
INSAPONIFICABILE	max 0,35 -	OICCC 102 (1988)
NUMERO DI PEROSSIDI (MEQ/KG)	max 3,0 -	IUPAC-2-501

### Limiti fisici

Non disponibili

### 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 : NCB-HD706-BYEX-X55

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SVIZZERA

Tel.: Fax.:

16.07.2020 12:29:52

p. 1 / 4



# NCB-HD706-BYEX-X55

## Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

### Limiti microbiologici

RIF.

### Durata prodotto

12 Mese /i dalla data di produzione

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

VALORE ENERGETICO	900 kcal	VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 µg
VALORE ENERGETICO AR	45,0 %	VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	0,0 %
VALORE ENERGETICO	3.766 kJ	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB.	0,000 mg
GRASSO TOTALE	100,0 g	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB. AR	0,0 %
GRASSO TOTALE AR	142,9 %	VITAMINA D CALCIFEROLO	4,500 µg
ACIDI GRASSI SATURI	60,2 g	VITAMINA D CALCIFEROLO AR	90,0 %
ACIDI GRASSI SATURI AR	300,9 %	VITAMINA D (UI)	180
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	32,5 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO	8,000 mg
ACIDI GRASSI POLINSATURI	2,9 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO AR	66,7 %
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,0 g	VITAMINA E (UI)	12
COLESTEROLO	0,0 mg	VITAMINA H BIOTINA	0,000 mg
CARBOIDRATI TOTALI	0,0 g	VITAMINA H BIOTINA AR	0,0 %
CARBOIDRATI TOTALI AR	0,0 %	VITAMINA M ACIDO FOLICO	15,000 µg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	0,0 g	VITAMINA M ACIDO FOLICO AR	7,5 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	0,0 %	VITAMIN K - PHYLLOQUINONES	0,000 µg
POLIOLI	0,0 g	VITAMIN K - PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
AMIDO	0,0 g	FOSFORO	0,0 mg
FIBRE ALIMENTARI	0,0 g	FOSFORO AR	0,0 %
PROTEINE TOTALI	0,0 g	FERRO	0,00 mg
PROTEINE TOTALI AR	0,0 %	FERRO AR	0,0 %
PROTEINE DEL LATTE	0,0 g	MAGNESIO	0,0 mg
SALE	0,00 g	MAGNESIO AR	0,0 %
SALE AR	0,0 %	ZINCO	0,00 mg
SODIO	0,0 mg	ZINCO AR	0,0 %
ACIDI ORGANICI	0,00 g	IODIO	0,00 µg
ALCALOIDI TOTALE	0,00 g	IODIO AR	0,0 %
POLIDROSSIFENOLI	0,00 g	CALCIO	0,0 mg
CAFFEINA	0,00 g	CALCIO AR	0,0 %
TEOBROMINA	0,00 g	COLORO	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	COLORO AR	0,0 %
VITAMINA A RETINOLO	41,000 µg	POTASSIO	0,0 mg
VITAMINA A RETINOLO AR	5,1 %	POTASSIO AR	0,0 %
VITAMINA A (UI)	137	MANGANESE	0,00 mg
PROVITAMINA A BETA-CAROTENE	0,000 µg	MANGANESE AR	0,0 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,000 mg	FLUORIDE	0,00 mg
VITAMINA B1 TIAMINA AR	0,0 %	FLUORIDE AR	0,0 %

Articolo : NCB-HD706-BYEX-X55

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SVIZZERA

Tel.: Fax.:

16.07.2020 12:29:52

p. 2 / 4



## NCB-HD706-BYEX-X55

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

VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,000 mg	SELENIUM	0,00 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	0,0 %	SELENIUM AR	0,0 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,000 mg	CHROMIUM	0,00 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	0,0 %	CHROMIUM AR	0,0 %
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT.	0,000 mg	MOLYBDENUM	0,00 µg
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT. AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	0,0 %
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA	0,000 mg	CENERI	0,00 g
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA AR	0,0 %		

#### Composizione in acidi grassi:

acido palmitico (%)	= 24 - 29 %
acido stearico (%)	= 32 - 37 %
acido oleico (%)	= 30 - 37 %
acido linoleico (%)	= < 2.9 % Omega 6
acido linolenico (%)	= < 0.1 % Omega 3
acido arachico (%)	= 1 - 2 %

AR = assunzioni di riferimento

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

LATTE (ESCLUSO LATTITULO)	0	NOCCIOLE, MANDORLE	0
LATTOSIO	0	OLIO DELLA NOCCIOLA, MANDORLE	0
UOVA E PRODOTTI A BASE D UOVA	0	ALTRA FRUTTA A GUSCIO *	0
SOIA**	0	ARACHIDI**	0
OLIO/GRASSO DI SOIA INTERAMENTE RAFFINATO	0	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	0
BOVINO	0	SEDANO	0
MAIALE	0	ALCOLI	0
POLLO	0	ASPARTAME	0
PESCE (INCL. CALAMARO)	0	FRUTTOSIO	0
CROSTACEI (INCL.GAMBERETTO, GRANCHIO)	0	ADATTO PER LATTO-OVO VEGETAR.	1
MOLLUSCHI (INCL. ORECCHIA DI MARE)	0	ADATTO PER VEGANI	1
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 : NCB-HD706-BYEX-X55

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SVIZZERA

Tel.: Fax.:

16.07.2020 12:29:52

p. 3 / 4



## NCB-HD706-BYEX-X55

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

#### Condizioni raccomandate di stoccaggio

Stoccare il prodotto in ambiente pulito, asciutto ed esente da odori.

Temperatura di stoccaggio : 12 - 20 °C

#### Certificazione Kosher

Nessuna

Stampato il 16.07.2020

Claire-Marie Petit

Articolo : NCB-HD706-BYEX-X55

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SVIZZERA

Tel.: Fax.:

16.07.2020 12:29:52

p. 4 / 4