



## DCP-22SP-E0-760

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

BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA  
VIA MORIMONDO 23  
20143 MILANO  
ITALIA

#### Scheda Tecnica

**Denominazione legale :** Cacao in polvere alcalinizzato  
**Nome commerciale :** Extra Brut  
**Articolo :** DCP-22SP-E0-760  
**Codice prodotto EU :** 1805.0000

#### Composizione tipica

cacao in polvere; correttore di acidità: E 501i

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	3073419310449	1,000 KG
SC	13073419310446	6,000 KG

Quantità 1KG/UC  
Quantità per scatola/sacco/pez 6UC/SC  
Quantità per pallet 72SC/PAL  
Quantitativo in ordine 6 KG (o multipli)

#### Caratteristiche prodotto

Aspetto : rosso  
Colore : rosso bruno intenso  
Odore e sapore : tipico di cacao in polvere alcalinizzato senza gusti anomali

#### Limiti chimici

		<b>RIF.</b>
UMIDITÀ	max 5 %	IOCCC1(1952)
CONT. TOT. DI GRASSO SU SOSTANZA SECCA	22,0 - 24,0 %	IOCCC14(1972)
pH	7,7 - 8,1 -	IOCCC15(1972)
BUCCE SU FAVE SENZA ALCALI	max 1,75 %	controllo del tarare
CENERI (SOSTANZA SECCA SGRASSATA)	max 14,00 %	IOCCC16(1973)

#### Limiti fisici

	<b>RIF.</b>
Finezza : 99,5 % min < 75 µm, 200 mesh sieve	IOCCC 38(1990)

#### Limiti microbiologici

		<b>RIF.</b>
CONTA BATTERICA TOTALE	max 5.000/g	ISO4833
LIEVITI	max 50/g	ISO7954

Articolo : DCP-22SP-E0-760

per il cliente 8954

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SVIZZERA

03.12.2020 16:01:53

Tel.: Fax.:

**p. 1 / 4**



## DCP-22SP-E0-760

### 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

24 Mese /i dalla data di produzione

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

VALORE ENERGETICO	384 kcal	VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 µg
VALORE ENERGETICO AR	19,2 %	VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	0,0 %
VALORE ENERGETICO	1.605 kJ	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB.	0,000 mg
GRASSO TOTALE	23,0 g	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB. AR	0,0 %
GRASSO TOTALE AR	32,9 %	VITAMINA D CALCIFEROLO	1,000 µg
ACIDI GRASSI SATURI	13,8 g	VITAMINA D CALCIFEROLO AR	20,0 %
ACIDI GRASSI SATURI AR	69,2 %	VITAMINA D (UI)	40
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	7,5 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO	1,600 mg
ACIDI GRASSI POLINSATURI	0,7 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO AR	13,3 %
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,0 g	VITAMINA E (UI)	2
COLESTEROLO	0,0 mg	VITAMINA H BIOTINA	0,000 mg
CARBOIDRATI TOTALI	8,8 g	VITAMINA H BIOTINA AR	0,0 %
CARBOIDRATI TOTALI AR	3,4 %	VITAMINA M ACIDO FOLICO	35,500 µg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	0,4 g	VITAMINA M ACIDO FOLICO AR	17,8 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	0,4 %	VITAMIN K - PHYLLOQUINONES	0,000 µg
POLIOLI	0,0 g	VITAMIN K - PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
AMIDO	8,4 g	FOSFORO	620,1 mg
FIBRE ALIMENTARI	29,0 g	FOSFORO AR	88,6 %
PROTEINE TOTALI	18,9 g	FERRO	42,00 mg
PROTEINE TOTALI AR	37,8 %	FERRO AR	300,0 %
PROTEINE DEL LATTE	0,0 g	MAGNESIO	391,3 mg
SALE	0,04 g	MAGNESIO AR	104,3 %
SALE AR	0,7 %	ZINCO	5,50 mg
SODIO	16,2 mg	ZINCO AR	55,0 %
ACIDI ORGANICI	2,60 g	IODIO	0,00 µg
ALCALOIDI TOTALE	2,01 g	IODIO AR	0,0 %
POLIDROSSIFENOLI	2,60 g	CALCIO	107,8 mg
CAFFEINA	0,20 g	CALCIO AR	13,5 %

Articolo : DCP-22SP-E0-760

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SVIZZERA

Tel.: Fax.:

per il cliente 8954

03.12.2020 16:01:53

p. 2 / 4



## DCP-22SP-E0-760

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

TEOBROMINA	1,81 g	COLORO	30,20 mg
ALCOOL	0,00 g	COLORO AR	3,8 %
VITAMINA A RETINOLO	8,000 µg	POTASSIO	3.323,0 mg
VITAMINA A RETINOLO AR	1,0 %	POTASSIO AR	166,2 %
VITAMINA A (UI)	27	MANGANESE	0,00 mg
PROVITAMINA A BETA-CAROTENE	0,000 µg	MANGANESE AR	0,0 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,300 mg	FLUORIDE	0,12 mg
VITAMINA B1 TIAMINA AR	27,3 %	FLUORIDE AR	3,4 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,300 mg	SELENIUM	4,60 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	21,4 %	SELENIUM AR	8,4 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	2,400 mg	CHROMIUM	60,00 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	15,0 %	CHROMIUM AR	150,0 %
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT.	1,400 mg	MOLYBDENUM	73,00 µg
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT. AR	23,3 %	MOLYBDENUM AR	146,0 %
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA	0,200 mg	CENERI	9,59 g
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA AR	14,3 %		

AR = assunzioni di riferimento

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

LATTE (ESCLUSO LATTITOLE)	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	1
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 : DCP-22SP-E0-760  
Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60  
8005 ZURICH - SVIZZERA  
Tel.: Fax.:

per il cliente 8954

03.12.2020 16:01:53

p. 3 / 4



## DCP-22SP-E0-760

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

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

Alcali come K<sub>2</sub>CO<sub>3</sub> su sostanza secca magra

max 7 %

#### Condizioni raccomandate di stoccaggio

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

Temperatura di stoccaggio : 12 - 20 °C

#### Certificazione Kosher

##### Kosher Pareve

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

Stampato il 03.12.2020 per il cliente BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA

Claire-Marie Petit

Articolo : DCP-22SP-E0-760

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SVIZZERA

Tel.: Fax.:

per il cliente 8954

03.12.2020 16:01:53

p. 4 / 4