



CHP-32S067-VH-740

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA
VIA MORIMONDO 23
20143 MILANO
ITALIA

Scheda Tecnica

Denominazione legale : Cioccolato fondente (polvere)
Nome commerciale : Cacao Plus
Articolo : CHP-32S067-VH-740
Codice prodotto EU : 1805.0000

Composizione tipica

cacao in polvere; pasta di cacao; zucchero

Modalità di consegna

	EAN	peso netto
UC	5410522633313	5,000 KG
SC	5410522633320	20,000 KG

Quantità 5KG/UC
Quantità per scatola/sacco/pez 4UC/SC
Quantità per pallet 24SC/PAL
Quantitativo in ordine 3.900 KG (o multipli)

Caratteristiche prodotto

Aspetto : marrone
Colore : marrone meddio
Odore e sapore : tipico di cacao in polvere alcalinizzato senza gusti anomali

Limiti chimici

		RIF.
UMIDITÀ	max 4,50 %	IOCCC1(1952)
CONT. TOT. DI GRASSO SU SOSTANZA SECCA	min 32,0 %	IOCCC14(1972)
pH	6,8 - 7,2 -	IOCCC15(1972)
BUCCE SU FAVE SENZA ALCALI	max 1,75 %	controllo del tarare
CENERI (SOSTANZA SECCA SGRASSATA)	max 14,00 %	IOCCC16(1973)

Limiti fisici

	RIF.
Finezza : 99.8 % \pm 0.2 min < setaccio 75 μ m,200 mesh	IOCCC 38(1990)

Limiti microbiologici

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

Articolo : CHP-32S067-VH-740

per il cliente 8954

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SVIZZERA

23.02.2021 12:09:50

Tel.: Fax.:

p. 1 / 4



CHP-32S067-VH-740

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	474 kcal	VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 µg
VALORE ENERGETICO AR	23,7 %	VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	0,0 %
VALORE ENERGETICO	1.982 kJ	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB.	0,000 mg
GRASSO TOTALE	35,1 g	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB. AR	0,0 %
GRASSO TOTALE AR	50,2 %	VITAMINA D CALCIFEROLO	3,280 µg
ACIDI GRASSI SATURI	21,1 g	VITAMINA D CALCIFEROLO AR	65,6 %
ACIDI GRASSI SATURI AR	105,7 %	VITAMINA D (UI)	131
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	11,4 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO	5,838 mg
ACIDI GRASSI POLINSATURI	1,0 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO AR	48,7 %
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,0 g	VITAMINA E (UI)	9
COLESTEROLO	0,0 mg	VITAMINA H BIOTINA AR	0,0 %
CARBOIDRATI TOTALI	9,4 g	VITAMINA M ACIDO FOLICO	29,190 µg
CARBOIDRATI TOTALI AR	3,6 %	VITAMINA M ACIDO FOLICO AR	14,6 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	2,3 g	VITAMIN K - PHYLLIQUINONES AR	0,0 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	2,6 %	FOSFORO	509,9 mg
POLIOLI	0,0 g	FOSFORO AR	72,8 %
AMIDO	7,1 g	FERRO	18,39 mg
FIBRE ALIMENTARI	24,7 g	FERRO AR	131,4 %
PROTEINE TOTALI	16,0 g	MAGNESIO	321,8 mg
PROTEINE TOTALI AR	31,9 %	MAGNESIO AR	85,8 %
PROTEINE DEL LATTE	0,0 g	ZINCO	4,51 mg
SALE	0,03 g	ZINCO AR	45,1 %
SALE AR	0,6 %	IODIO	0,00 µg
SODIO	13,3 mg	IODIO AR	0,0 %
ACIDI ORGANICI	2,15 g	CALCIO	88,7 mg
ALCALOIDI TOTALE	1,64 g	CALCIO AR	11,1 %
POLIDROSSIFENOLI	2,71 g	COLORO	24,87 mg
CAFFEINA	0,16 g	COLORO AR	3,1 %

Articolo : CHP-32S067-VH-740

per il cliente 8954

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SVIZZERA

23.02.2021 12:09:50

Tel.: Fax.:

p. 2 / 4



CHP-32S067-VH-740

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

TEOBROMINA	1,48 g	POTASSIO	2.367,1 mg
ALCOOL	0,00 g	POTASSIO AR	118,4 %
VITAMINA A RETINOLO	29,190 µg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINA A RETINOLO AR	3,6 %	MANGANESE AR	0,0 %
VITAMINA A (UI)	97	FLUORIDE	0,17 mg
VITAMINA B1 TIAMINA	0,254 mg	FLUORIDE AR	4,7 %
VITAMINA B1 TIAMINA AR	23,1 %	SELENIUM	6,35 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,254 mg	SELENIUM AR	11,5 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	18,1 %	CHROMIUM	82,80 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	1,992 mg	CHROMIUM AR	207,0 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	12,5 %	MOLYBDENUM	100,74 µg
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT. AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	201,5 %
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA AR	0,0 %	CENERI	5,62 g

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.

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

Sostanza secca di cacao	96,0 %	+/-2,5
Mat. secca cacao sgrassato	60,8 %	+/- 2

Articolo : CHP-32S067-VH-740
Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60
8005 ZURICH - SVIZZERA
Tel.: Fax.:

per il cliente 8954

23.02.2021 12:09:50

p. 3 / 4



CHP-32S067-VH-740

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

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

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 23.02.2021 per il cliente BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA

Claire-Marie Petit

Articolo : CHP-32S067-VH-740

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SVIZZERA

Tel.: Fax.:

per il cliente 8954

23.02.2021 12:09:50

p. 4 / 4