

Barry Callebaut Belgium NV Italian Branch VIA MORIMONDO 23 **20143 MILANO ITALIA**

Scheda Tecnica

Denominazione legale: Cioccolato fondente di copertura

Certificata HALAL Certificazione

MATSIRO Nome commerciale:

CHD-P70MATS-EX-U68 Articolo:

Codice prodotto EU: 1806.9039

Composizione tipica

pasta di cacao Madagascar; zucchero; burro di cacao

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

Possibile contatto crociato da allergene durante il processo produttivo

Può contenere: Latte

Questo prodotto è realizzato su linee condivise che processano prodotti contenenti ingredienti allergenici e pertanto può contenere questi allergeni. I livelli di contaminazione crociata possono variare. Raccomandiamo vivamente ai nostri clienti di utilizzare ed includere tale informazione, riguardante gli allergeni, sulla propria etichetta ed in particolare quando i prodotti sono venduti al consumatore. Inoltre suggeriamo ai nostri clienti di tenere conto delle normative di etichettatura locali e del contenuto di allergeni. Per ulteriori informazioni contattare il proprio rappresentante BC.

Modalità di consegna

	EAN	peso netto
UC	3073419335435	1,000 KG
SC	13073419335432	6,000 KG

forma Pistoles **Quantità** 1KG/UC Quantità per scatola/sacco/pez 6UC/SC Quantità per pallet 72SC/PAL

Quantitativo in ordine 6 KG (o multipli)

Informazioni sull'imballaggio

Unità di imballaggio Materiale di imballaggio Codice di identificazione

UC Sacchetto 07-0SC Scatola 20-PAP

Articolo: CHD-P70MATS-EX-U68 per il cliente 214493

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCIA 05.09.2025 16:34:51

Tel.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84 p.1/5



Limiti chimici			RIF.
UMIDITÀ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATERIA GRASSA TOTALE	43,6 %	+/- 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
E.COLI	non rilevato/g	ISO16649-2
SALMONELLA	non rilevato/375g	ISO6579-1

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 dopo la data di produzione alle seguenti condizioni di conservazione consigliata

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

VALORE ENERGETICO	571 kcal	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB.	0,000 mg
VALORE ENERGETICO AR	28,6 %	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB. AR	0,0 %
VALORE ENERGETICO	2.390 kJ	VITAMINA D CALCIFEROLO	2,046 μg
GRASSO TOTALE	43,6 g	VITAMINA D CALCIFEROLO AR	40,9 %
GRASSO TOTALE AR	62,2 %	VITAMINA D (UI)	82
ACIDI GRASSI SATURI	26,2 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO	3,672 mg
ACIDI GRASSI SATURI AR	131,1 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO AR	30,6 %
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	14,1 g	VITAMINA E (UI)	5
ACIDI GRASSI POLINSATURI	1,3 g	FOLATO	15,550 μg
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,0 g	FOLATO AR	7,8 %
COLESTEROLO	0,0 mg	FOSFORO	243,5 mg
CARBOIDRATI TOTALI	30,4 g	FOSFORO AR	34,8 %
CARBOIDRATI TOTALI AR	11,7 %	FERRO	18,08 mg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	27,1 g	FERRO AR	129,1 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	30,1 %	MAGNESIO	153,7 mg
POLIOLI	0,0 g	MAGNESIO AR	41,0 %
AMIDO	3,3 g	ZINCO	2,11 mg

Articolo: CHD-P70MATS-EX-U68 per il cliente 214493

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCIA 05.09.2025 16:34:51

Tel.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84 p.2/5



FIBRE ALIMENTARI	12,0 g	ZINCO AR	21,1 %
PROTEINE TOTALI	7,6 g	IODIO	$0,00~\mu g$
PROTEINE TOTALI AR	15,1 %	IODIO AR	0,0 %
PROTEINE DEL LATTE	0,0 g	CALCIO	42,5 mg
SALE	0,02 g	CALCIO AR	5,3 %
SALE AR	0,3 %	CLORURO	12,26 mg
SODIO	6,4 mg	CLORO AR	1,5 %
ACIDI ORGANICI	1,06 g	POTASSIO	682,8 mg
ALCALOIDI TOTALE	0,77 g	POTASSIO AR	34,1 %
POLIDROSSIFENOLI	1,92 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,1 %
VITAMINA A RETINOLO	18,407 μg	FLUORIDE	0,15 mg
VITAMINA A (UI)	61	FLUORIDE AR	4,3 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,124 mg	SELENIUM	5,71 μg
VITAMINA B1 TIAMINA AR	11,3 %	SELENIUM AR	10,4 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,124 mg	CHROMIUM	74,47 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	8,9 %	CHROMIUM AR	186,2 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,993 mg	MOLYBDENUM	90,61 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	6,2 %	MOLYBDENUM AR	181,2 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 μg	CENERI	1,75 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	0,0 %		

AR = assunzioni di riferimento

Allergeni: come ingrediente o contatto incrociato su linea di produzione

LATTE (ESCLUSO LATTITOLO)	1	AVENA	0
LATTOSIO	1	SEGALE	0
UOVA E PRODOTTI A BASE D UOVA	0	ORZO (ESCL. SCIROPPI DI GLUC.)	0
SOIA*	0	GRANO/FARRO ESCL. SCIR. GLUC.	0
PESCE (INCL. CALAMARO)	0	CEPPI IBRIDATI DI CEREALI	0
CROSTACEI (INCL.GAMBERETTO, GRANCHIO)	0	NOCCIOLE*	0
ANIDRIDE SOLFOROSA/SOLFITI CONC >10PPM	0	MANDORLE*	0
SEDANO	0	NOCI DEL BRASILE*	0
ARACHIDI*	0	NOCI DI ACAGIÙ*	0
OLIO/GRASSO DI ARACHIDI INT. RAFFINATO	0	NOCI MACADAMIA / DEL QUEENSLAND *	0
DERIVATI DEL SESAMO (INCL. OLIO/GRASSO)	0	NOCI DI PECAN*	0
SENAPE	0	PISTACCHI*	0
LUPINO	0	NOCI*	0
MOLLUSCHI (INCL. ORECCHIA DI MARE)	0	OLI RAF. FRUT. A GUSCIO, EX. ARAC.	0

Legenda : 1 = presente 0 = assente

Articolo: CHD-P70MATS-EX-U68 per il cliente 214493 BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCIA 05.09.2025 16:34:51

Tel.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84 p. 3/5

^{*:} escluso olio/grasso interamente raffinato



Allergeni: come ingrediente o contatto incrociato su linea di produzione

Altre sostanze di interesse

BOVINO	0	CASTAGNA (VARIETÀ DEL CASTANEA)*	0
MAIALE	0	NOCE DI PINO/PINONE/PIGNOLO*	0
POLLO	0	NOCI PILI*	0
FRUTTOSIO	1	KARITÈ*	0
MAIS	0	NOCE DI LICHI*	0
VANILLINA	0	NOCI CHINQUAPIN*	0
ALCOLI	0	NOTE DI LITCHI*	0
ASPARTAME	0	NOCE DI FAGGIO*	0
GRANO SARACENO	0	CINEREO AMERICANO*	0
GLUTINE>20 PPM	0	COCCO*	0
SCIROPPI DI GLUC. A BASE ORZO	0	NOCE AMERICANO*	0
GRANO(SCI. GLUC./DEST/MALTOD.)	0	LATTITOLO	0
OLIO/GRASSO DI SOIA INTERAMENTE RAFFINATO	0	NATURAL LATEX	0

Legenda: 1 = presente 0 = assente

Informazioni sull'idoneità dietetica

ADATTO PER LATTO-OVO VEGETAR.	1	ADATTO PER VEGANI	1

Legenda: 1 = adatto 0 = non adatto

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

Sostanza secca di cacao 72,1 % +/- 2 +/-1,5 Mat. secca cacao sgrassato 28,5 %

Condizioni raccomandate di stoccaggio

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

Temperatura di conservazione consigliata: 12 - 20 °C

Certificazione Kosher

Kosher Dairy

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

Stampato il 05.09.2025 per il cliente Barry Callebaut Belgium NV

Articolo: CHD-P70MATS-EX-U68 per il cliente 214493

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCIA 05.09.2025 16:34:51

Tel.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84 p.4/5

^{*:} escluso olio/grasso interamente raffinato

[&]quot;Adatto per vegani" si basa sull'elenco degli ingredienti e non tiene conto il possibile contatto crociato durante la produzione.



Valentine Detalle

Articolo: CHD-P70MATS-EX-U68 BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCIA

Tel.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

per il cliente 214493

05.09.2025 16:34:51

p. 5/5