CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

805NV-01B
Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

MEGA DOLCIARIA S.R.L.
Via Delle Antille 27
00071 POMEZIA
ITALIA

Scheda Tecnica

Denominazione legale :	Cioccolato fondente di copertura
Certificazione	Certificata HALAL
Articolo :	805NV-01B
Codice prodotto EU :	1806.2010

'Belgium' si riferisce alla nazione del marchio

Composizione tipica

zucchero**;** pasta di cacao**;** burro di cacao**;** emulsionante: lecitine (**soia**)**;** aroma naturale di vaniglia

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**
BG	5410522650266	10,000 KG

forma	Callets
Quantità per scatola/sacco/pez	10KG/BG
Quantità per pallet	78BG/PAL

Quantitativo in ordine 10 KG (o multipli)

Informazioni sull'imballaggio

Unità di imballaggio	**Materiale di imballaggio**	**Codice di identificazione**
BG	Sacchetto	04-PE-LD

Limiti chimici

			RIF.
UMIDITÀ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATERIA GRASSA TOTALE	35,7 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Limiti fisici

		RIF.
VISCOSITÀ LINEARE	1.200 - 1.600 mPa.s	IOCCC46(2000)
Finezza: max. 3 % della sostanza secca sgrassata è > 30 micron.		IOCCC38(1990)

CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

805NV-01B
Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Limiti fisici		RIF.

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	552 kcal	ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	46,9 g
GRASSO TOTALE	35,7 g	FIBRE ALIMENTARI	6,9 g
ACIDI GRASSI SATURI	21,4 g	PROTEINE TOTALI	4,4 g
CARBOIDRATI TOTALI	49,3 g	SALE	0,01 g

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*	1	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
*: escluso olio/grasso interamente raffinato

CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

805NV-01B
Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

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	1	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	1	NATURAL LATEX	0

Legenda : 1 = presente 0 = assente

*: escluso olio/grasso interamente raffinato

Informazioni sull'idoneità dietetica

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

Legenda : 1 = adatto 0 = non adatto

"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	52,2 %	+/-1,5
Mat. secca cacao sgrassato	min 16,0 %	

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

Stampato il 19.10.2026 per il cliente MEGA DOLCIARIA S.R.L.



Evie De Vis