YYD-A6031SPM-T60
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 :	Copertura con cioccolato fondente
Certificazione	RSPO MB #CU-RSPO SCC-818712
Articolo :	YYD-A6031SPM-T60
Codice prodotto EU :	1806.2080

Composizione tipica

pasta di cacao**;** zucchero**;** grasso vegetale (noce di cocco, palmisti) in proporzione variabile**;** cacao magro in polvere**;** emulsionante: lecitine (**soia**)**;** aroma naturale di vaniglia

Possibile contatto crociato da allergene durante il processo produttivo

Può contenere : Mandorle, Nocciole, 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	5410522763461	5,000 KG
SC	5410522763454	10,000 KG

Quantità	5KG/UC
Quantità per scatola/sacco/pez	2UC/SC
Quantità per pallet	49SC/PAL

Quantitativo in ordine 10 KG (o multipli)

Informazioni sull'imballaggio

Unità di imballaggio	Materiale di imballaggio	Codice di identificazione
UC	Secchio	05-PP
	Coperchio	05-PP
SC	Scatola	20-PAP

Limiti chimici

			RIF.
UMIDITÀ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATERIA GRASSA TOTALE	47,3 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

YYD-A6031SPM-T60
Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Limiti fisici	RIF.
Finezza: 4-8 % della sostanza secca sgrassata è > 30 micron.	IOCCC116(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

12 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	596 kcal	ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	27,2 g
GRASSO TOTALE	47,3 g	FIBRE ALIMENTARI	10,0 g
ACIDI GRASSI SATURI	35,6 g	PROTEINE TOTALI	6,4 g
CARBOIDRATI TOTALI	30,2 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*	1
ANIDRIDE SOLFOROSA/SOLFITI CONC >10PPM	0	MANDORLE*	1
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

BARRY CALLEBAUT

YYD-A6031SPM-T60

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

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	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.

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 : Nessuna

Certificazioni e programmi opzionali

Cocoa Horizons Foundation	Cocoa Horizons Foundation: Ingredienti Cacao. Supporta la Cocoa Horizons Foundation nei paesi dove opera il programma.
Fair Trade	Ogni riferimento al Fairtrade (FT) richiede un certificato Fairtradevalido. Conforme agli standard Fairtrade. Ingredienti Fairtrade: cacao, zucchero e vaniglia (se applicabile)
Fair Trade Sourcing Prog Cocoa	Ogni riferimento al Fairtrade/FSI richiede un certificato Fairtrade valido. FSI cacao Ingredienti Fairtrade: cacao

YYD-A6031SPM-T60

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Fair Trade Sourcing Prog	Ogni riferimento al Fairtrade/ FSI richiede un certificato Fairtradevalido.
	Ingredienti Fairtrade: zucchero (e vaniglia se applicabile)
ProTerra soy lecithin MB	ProTerra lecitina de soja balance de masas
	Ingredienti certificati ProTerra MB: lecitina di soia
Rainforest Alliance MB	Rainforest Alliance - cacao MB
	Ingredienti Rainforest Alliance MB: Cacao

Si prega di rivolgersi al proprio contratto per le opzioni scelte.

Stampato il 29.09.2026 per il cliente MEGA DOLCIARIA S.R.L.



Luca Muffatti