

**CALLEBAUT**

BELGIUM 1911

**W-2B-U76****Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE**

BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA  
 VIALE MILANO FIORI STRADA 1  
 PALAZZO E/2  
 20090 ASSAGO - MILANO  
 ITALIA

**Scheda Tecnica**

**Denominazione legale :** Cioccolato bianco (EU)  
**Articolo :** W-2B-U76  
**Codice prodotto EU :** 1704.9030  
**EAN/UPC :**  
 20,00 KG SC 5410522516661  
 2,50 KG UC 5410522516678

**Composizione tipica**

zucchero ; latte intero in polvere ; burro di cacao ; emulsionante: lecitina di soia ; aroma naturale di vaniglia

Ingredienti Growing Great Chocolate: Cacao

**Modalità di consegna**

Callets 2,5KG/UC 8UC/SC 30SC/PAL  
 Quantitativo in ordine 20 KG (o multipli)

**Limiti chimici**

UMIDITÀ	max 1 %		<b>RIF.</b> IOCCC1(1952)
MATERIA GRASSA TOTALE	36,1 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

**Limiti fisici**

VISCOSITÀ LINEARE	1.291 - 1.540 mPa.s		<b>RIF.</b> IOCCC46(2000)
Finezza: max. 3 % della sostanza secca sgrassata è > 30 micron.			IOCCC38(1990)

**Limiti microbiologici**

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

Articolo : W-2B-U76  
 Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122  
 9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIO  
 Tel.: 053730211 Fax.: 053780463

per il cliente 8954  
**W-2B-U76/EU/0000000**  
 27.06.2016 11:23:24  
**p. 1 / 5**

**CALLEBAUT**

FELSNUM 1911

**W-2B-U76****Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE****Limiti microbiologici****RIF.**<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.

**Dimensioni standard**

Non disponibili

**Durata prodotto**

12 Mese /i dalla data di produzione

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

VALORE ENERGETICO	568 kcal	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB.	0,536 mg
VALORE ENERGETICO AR	28,4 %	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB. AR	0,7 %
VALORE ENERGETICO	2.378 kJ	VITAMINA D CALCIFEROLO	1,240 µg
GRASSO TOTALE	36,1 g	VITAMINA D CALCIFEROLO AR	24,8 %
GRASSO TOTALE AR	51,5 %	VITAMINA D (UI)	50
ACIDI GRASSI SATURI	21,7 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO	2,348 mg
ACIDI GRASSI SATURI AR	108,5 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO AR	19,6 %
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	11,4 g	VITAMINA E (UI)	3
ACIDI GRASSI POLINSATURI	1,2 g	VITAMINA H BIOTINA	0,001 mg
ACIDI GRASSI TRANS (AGT) TOTALI	0,6 g	VITAMINA H BIOTINA AR	2,5 %
COLESTEROLO	30,4 mg	VITAMINA M ACIDO FOLICO	10,126 µg
CARBOIDRATI TOTALI	52,6 g	VITAMINA M ACIDO FOLICO AR	5,1 %
CARBOIDRATI TOTALI AR	20,2 %	VITAMIN K - PHYLLIQUINONES	0,000 µg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	52,2 g	VITAMIN K - PHYLLIQUINONES AR	0,0 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	58,0 %	FOSFORO	211,6 mg
POLIOLI	0,0 g	FOSFORO AR	30,2 %
AMIDO	0,0 g	FERRO	0,26 mg
FIBRE ALIMENTARI	0,0 g	FERRO AR	1,8 %
PROTEINE TOTALI	8,0 g	MAGNESIO	23,2 mg
PROTEINE TOTALI AR	15,9 %	MAGNESIO AR	6,2 %
PROTEINE DEL LATTE	8,0 g	ZINCO	0,92 mg
SALE	0,25 g	ZINCO AR	9,2 %
SALE AR	4,2 %	IODIO	7,25 µg
SODIO	101,7 mg	IODIO AR	4,8 %
ACIDI ORGANICI	0,50 g	CALCIO	249,2 mg
ALCALOIDI TOTALE	0,00 g	CALCIO AR	31,2 %
POLIDROSSIFENOLI	0,00 g	COLORO	221,66 mg
ALCOOL	0,00 g	COLORO AR	27,7 %

Articolo : W-2B-U76

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIO

Tel.: 053730211 Fax.: 053780463

per il cliente 8954

**W-2B-U76/EU/0000000**

27.06.2016 11:23:24

**p. 2 / 5**

**CALLEBAUT**

FELIUM 1911

**W-2B-U76****Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE**

VITAMINA A RETINOLO	40,335 µg	POTASSIO	363,6 mg
VITAMINA A RETINOLO AR	5,0 %	POTASSIO AR	18,2 %
VITAMINA A (UI)	134	COPPER	0,03 mg
PROVITAMINA A BETA-CAROTENE	12,233 µg	COPPER AR	3,4 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,088 mg	MANGANESE	0,02 mg
VITAMINA B1 TIAMINA AR	8,0 %	MANGANESE AR	0,9 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,591 mg	FLUORIDE	0,02 mg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	42,2 %	FLUORIDE AR	0,7 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,000 mg	SELENIUM	3,60 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	0,0 %	SELENIUM AR	6,6 %
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT.	0,950 mg	CHROMIUM	8,09 µg
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT. AR	15,8 %	CHROMIUM AR	20,2 %
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA	0,083 mg	MOLYBDENUM	12,22 µg
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA AR	5,9 %	MOLYBDENUM AR	24,4 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,593 µg	CENERI	1,95 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	23,7 %	ISOMALTULOSE	0,00 g

AR = assunzioni di riferimento

**Informazioni allergeniche aggiuntive**

PROTEINE DEL LATTE	1	COLORANTI AZOTATI **	0
LATTOSIO	1	TARTRAZINA (E102)	0
DERIVATI DELL'UOVO	0	CANNELLA	0
PROTEINE DI SOIA	1	VANILLINA	1
OLIO DI SOIA	1	OLIO DI CORIANDOLO	0
LUPINO	0	SEDANO	0
GLUTINE	0	OMBRELLIFERE	0
GRANO	0	GIALLO-ARANCIO S (E110)	0
SEGALE	0	AZORUBINO (E122)	0
GRANO SARACENO	0	AMARANTO (E123)	0
BOVINO	0	ROSSO COCCINIGLIA A (E124)	0
MAIALE	0	ROSSO ALLURA AC (E129)	0
POLLO	0	BLU PATENTATO (E131)	0
PESCE	0	INDIGOTINA (E132)	0
CROSTACEI E MOLLUSCHI	0	LICOPINA (E160B - D)	0
MOLLUSCHI	0	GOMMA ADRAGANTE (E413)	0
MAIS	0	GOMMA ARABICA	0
CACAO	1	ACIDO SORBICO (E200->E203)	0
LIEVITI	0	PROTEINE VEGETALI IDROLIZZATE	0

Articolo : W-2B-U76

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIO

Tel.: 053730211 Fax.: 053780463

per il cliente 8954

**W-2B-U76/EU/00000000**

27.06.2016 11:23:24

**p. 3 / 5**



**CALLEBAUT**

BEELGIUM 1911

**W-2B-U76**

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

### Informazioni allergeniche aggiuntive

LEGUMINOSE	0	ALCOLI	0
NOCCIOLE, MANDORLE	0	ASPARTAME	0
OLIO DELLA NOCCIOLA, MANDORLE	0	PRODOTTI ANIMALI	0
ALTRA FRUTTA A GUSCIO *	0	MIELE	0
ARACHIDI	0	SALI AGGIUNTI	0
OLIO DI ARACHIDE	0	AGLIO	0
DERIVATI DEL SESAMO	0	CAFFEINA	1
OLIO DEL SESAMO	0	BHA/BHT (E320/E321)	0
SENAPE	0	SACCAROSIO	1
GLUTAMMATO ( E620 -> E625 )	0	FRUTTOSIO	1
SOLFITI (E220 -> E227)	0	ADATTO PER LATTO-OVO VEGETAR.	1
ACIDO BENZOICO (E210->E213)	0	ADATTO PER VEGANI	0
P-IDROSSIBENZOATO (E214->E219)	0		

Legenda : 1 = presente / adatto 0 = assente / non adatto

Coloranti azotati\*\* : E102,E110,E122,E123,E124,E129,E151,E154,E155

Altra frutta a guscio \* : noci, noci americane, anacardi, pistacchi, noci del Brasile, dadi di noce di macadamia, castagne.

"Adatto per vegani" si basa sull'elenco degli ingredienti e non tiene conto di possibile contatto crociata durante la produzione.

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

Sostanza secca di cacao	27,7 %	+/-1,5
Sostanza secca lattica	30,3 %	+/-1,5
Materia grassa lattica	8,4 %	+/-0,5

### Condizioni raccomandate di stoccaggio

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

Temperatura di stoccaggio : 12 - 20 °C

### Certificazione Kosher

Kosher Dairy

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

Stampato il 27.06.2016 per il cliente BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA

Yoko Vervliet

Articolo : W-2B-U76  
 Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122  
 9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIO  
 Tel.: 053730211 Fax.: 053780463

per il cliente 8954  
**W-2B-U76/EU/00000000**  
 27.06.2016 11:23:24  
**p. 4 / 5**



**CALLEBAUT**

BELGIUM 1911

**W-2B-U76**

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



Articolo : W-2B-U76

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIO

Tel.: 053730211 Fax.: 053780463

per il cliente 8954

**W-2B-U76/EU/0000000**

27.06.2016 11:23:24

**p. 5 / 5**