



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHW-CP-13952-999

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA
VIA MORIMONDO 23
20143 MILANO
ITALIA

Scheda Tecnica

Denominazione legale : Cioccolato bianco
Nome commerciale : Coffee C&C
Articolo : CHW-CP-13952-999
Numero articolo alternativo : E013952
Codice prodotto EU : 1704.9030



Composizione tipica

zucchero; latte intero in polvere; burro di cacao; emulsionante: lecitina di soia; aroma naturale di vaniglia
Cocoa Horizons Foundation. HORIZONS Ingredienti Cacao.

Modalità di consegna

	EAN	peso netto	peso lordo	dimensioni (L x l x h)
UC	5410522418415	0,504 KG	0,713 KG	340x260x96 MM
SC	5410522417722	2,016 KG	2,852 KG	350x270x390 MM

forma Coppette
Quantità 72pzi/UC
Quantità per scatola/sacco/pez 4UC/SC
Quantità per pallet 45SC/PAL
Quantitativo in ordine 2,016 KG (o multipli)

Caratteristiche prodotto

LUNGHEZZA	56,0 mm
LARGHEZZA	44,0 mm
ALTEZZA	21,0 mm
BASE COLOUR*	crema-beige

*Colour information is subjective, no claims can be derived from this information

Limiti chimici

UMIDITÀ max 1 %

RIF.

IOCCC1(1952)

Articolo : CHW-CP-13952-999

BC Decorations BV - De Ambachten 4

4881 XZ ZUNDERT - PAESI BASSI

Tel.: 31 76 5978 300 Fax.: 31 76 5976 493

per il cliente 8954

23.12.2019 16:52:33

p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FELSITUM 1911

CHW-CP-13952-999**Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE****Limiti fisici****RIF.**

Non disponibili

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	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

12 Mese /i dalla data di produzione

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

VALORE ENERGETICO	541 kcal	VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	21,5 %
VALORE ENERGETICO AR	27,0 %	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB.	0,485 mg
VALORE ENERGETICO	2.263 kJ	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB. AR	0,6 %
GRASSO TOTALE	30,4 g	VITAMINA D CALCIFEROLO	1,052 µg
GRASSO TOTALE AR	43,5 %	VITAMINA D CALCIFEROLO AR	21,0 %
ACIDI GRASSI SATURI	18,3 g	VITAMINA D (UI)	42
ACIDI GRASSI SATURI AR	91,6 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO	1,901 mg
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	9,6 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO AR	15,8 %
ACIDI GRASSI POLINSATURI	1,0 g	VITAMINA E (UI)	3
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,5 g	VITAMINA H BIOTINA	0,000 mg
COLESTEROLO	24,8 mg	VITAMINA H BIOTINA AR	0,0 %
CARBOIDRATI TOTALI	59,9 g	VITAMINA M ACIDO FOLICO	8,743 µg
CARBOIDRATI TOTALI AR	23,0 %	VITAMINA M ACIDO FOLICO AR	4,4 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	59,5 g	VITAMIN K - PHYLLOQUINONES	0,000 µg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	66,1 %	VITAMIN K - PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
POLIOLI	0,0 g	FOSFORO	193,1 mg
AMIDO	0,0 g	FOSFORO AR	27,6 %
FIBRE ALIMENTARI	0,0 g	FERRO	0,27 mg
PROTEINE TOTALI	6,5 g	FERRO AR	2,0 %
PROTEINE TOTALI AR	13,1 %	MAGNESIO	21,1 mg
PROTEINE DEL LATTE	6,5 g	MAGNESIO AR	5,6 %
SALE	0,23 g	ZINCO	0,84 mg
SALE AR	3,9 %	ZINCO AR	8,4 %

Articolo : CHW-CP-13952-999

per il cliente 8954

BC Decorations BV - De Ambachten 4

4881 XZ ZUNDERT - PAESI BASSI

23.12.2019 16:52:33

Tel.: 31 76 5978 300 Fax.: 31 76 5976 493

p. 2 / 4

**CALLEBAUT[®]**

FELSILUM 1911

CHW-CP-13952-999**Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE**

SODIO	92,5 mg	IODIO	6,61 µg
ACIDI ORGANICI	0,41 g	IODIO AR	4,4 %
ALCALOIDI TOTALE	0,00 g	CALCIO	227,4 mg
POLIDROSSIFENOLI	0,00 g	CALCIO AR	28,4 %
ALCOOL	0,00 g	CLORO	202,37 mg
VITAMINA A RETINOLO	10,911 µg	CLORO AR	25,3 %
VITAMINA A RETINOLO AR	1,4 %	POTASSIO	331,9 mg
VITAMINA A (UI)	36	POTASSIO AR	16,6 %
PROVITAMINA A BETA-CAROTENE	5,235 µg	MANGANESE	0,02 mg
VITAMINA B1 TIAMINA	0,077 mg	MANGANESE AR	1,1 %
VITAMINA B1 TIAMINA AR	7,0 %	FLUORIDE	0,03 mg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,536 mg	FLUORIDE AR	0,9 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	38,3 %	SELENIUM	3,58 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,000 mg	SELENIUM AR	6,5 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	0,0 %	CHROMIUM	9,19 µg
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT.	0,868 mg	CHROMIUM AR	23,0 %
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT. AR	14,5 %	MOLYBDENUM	12,77 µg
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA	0,077 mg	MOLYBDENUM AR	25,5 %
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA AR	5,5 %	CENERI	1,80 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,536 µg		

AR = assunzioni di riferimento

Allergeni aggiuntivi ed altre informazioni

LATTE (ESCLUSO LATTITOLE)	1	NOCCIOLE, MANDORLE	0
LATTOSIO	1	OLIO DELLA NOCCIOLA, MANDORLE	0
UOVA E PRODOTTI A BASE D UOVA	0	ALTRA FRUTTA A GUSCIO *	0
SOIA**	1	ARACHIDI**	0
OLIO/GRASSO DI SOIA INTERAMENTE RAFFINATO	1	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	1
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	0
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

Articolo : CHW-CP-13952-999

per il cliente 8954

BC Decorations BV - De Ambachten 4

4881 XZ ZUNDERT - PAESI BASSI

23.12.2019 16:52:33

Tel.: 31 76 5978 300 Fax.: 31 76 5976 493

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHW-CP-13952-999

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Allergeni aggiuntivi ed altre informazioni

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	23,5 %	+/- 1
Sostanza secca lattica	24,9 %	+/- 1
Materia grassa lattica	6,9 %	+/-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 23.12.2019 per il cliente BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA

Saskia van der Burg

Articolo : CHW-CP-13952-999

BC Decorations BV - De Ambachten 4

4881 XZ ZUNDERT - PAESI BASSI

Tel.: 31 76 5978 300 Fax.: 31 76 5976 493

per il cliente 8954

23.12.2019 16:52:33

p. 4 / 4