



DCP-10Y352-VH-760

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA
VIA MORIMONDO 23
20143 MILANO
ITALIA

Scheda Tecnica

Denominazione legale : Cacao magro in polvere alcalinizzato
Nome commerciale : Van Houten
Deep black intense
Articolo : DCP-10Y352-VH-760
Codice prodotto EU : 1805.0000

Composizione tipica

cacao magro in polvere; correttori di acidità: E524; correttore di acidità: E 501i

Modalità di consegna

	EAN	peso netto
UC	5410522546958	1,000 KG
SC	5410522549683	6,000 KG

Quantità 1KG/UC
Quantità per scatola/sacco/pez 6UC/SC
Quantità per pallet 72SC/PAL
Quantitativo in ordine 6 KG (o multipli)

Caratteristiche prodotto

Aspetto : nero
Colore : nero
Odore e sapore : tipico di cacao in polvere alcalinizzato senza gusti anomali

Limiti chimici

		RIF.
UMIDITÀ	max 5 %	IOCCC1(1952)
CONT. TOT. DI GRASSO SU SOSTANZA SECCA	10,0 - 12,0 %	IOCCC14(1972)
pH	7,8 - 8,6 -	IOCCC15(1972)
BUCCE SU FAVE SENZA ALCALI	max 1,75 %	controllo del tarare
CENERI (SOSTANZA SECCA SGRASSATA)	max 14,00 %	IOCCC16(1973)

Limiti fisici

	RIF.
Finezza : 99.5 % min < 75 µm, 200 mesh sieve	IOCCC 38(1990)

Limiti microbiologici

		RIF.
CONTA BATTERICA TOTALE	max 5.000/g	ISO4833

Articolo : DCP-10Y352-VH-760

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SVIZZERA

Tel.: Fax.:

per il cliente 8954

23.12.2019 16:52:33

p. 1 / 4



DCP-10Y352-VH-760

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Limiti microbiologici

		RIF.
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

24 Mese /i dalla data di produzione

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

VALORE ENERGETICO	300 kcal	VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 µg
VALORE ENERGETICO AR	15,0 %	VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	0,0 %
VALORE ENERGETICO	1.254 kJ	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB.	0,000 mg
GRASSO TOTALE	11,0 g	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB. AR	0,0 %
GRASSO TOTALE AR	15,7 %	VITAMINA D CALCIFEROLO	0,500 µg
ACIDI GRASSI SATURI	6,6 g	VITAMINA D CALCIFEROLO AR	10,0 %
ACIDI GRASSI SATURI AR	33,1 %	VITAMINA D (UI)	20
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	3,6 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO	0,800 mg
ACIDI GRASSI POLINSATURI	0,3 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO AR	6,7 %
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,0 g	VITAMINA E (UI)	1
COLESTEROLO	0,0 mg	VITAMINA H BIOTINA	0,000 mg
CARBOIDRATI TOTALI	10,0 g	VITAMINA H BIOTINA AR	0,0 %
CARBOIDRATI TOTALI AR	3,8 %	VITAMINA M ACIDO FOLICO	41,400 µg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	0,5 g	VITAMINA M ACIDO FOLICO AR	20,7 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	0,6 %	VITAMIN K - PHYLLOQUINONES	0,000 µg
POLIOLI	0,0 g	VITAMIN K - PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
AMIDO	9,5 g	FOSFORO	722,7 mg
FIBRE ALIMENTARI	32,6 g	FOSFORO AR	103,2 %
PROTEINE TOTALI	21,6 g	FERRO	42,00 mg
PROTEINE TOTALI AR	43,2 %	FERRO AR	300,0 %
PROTEINE DEL LATTE	0,0 g	MAGNESIO	456,1 mg
SALE	6,25 g	MAGNESIO AR	121,6 %
SALE AR	104,2 %	ZINCO	6,40 mg
SODIO	2.500,0 mg	ZINCO AR	64,0 %
ACIDI ORGANICI	3,00 g	IODIO	0,00 µg
ALCALOIDI TOTALE	2,34 g	IODIO AR	0,0 %
POLIDROSSIFENOLI	2,80 g	CALCIO	125,6 mg

Articolo : DCP-10Y352-VH-760

per il cliente 8954

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SVIZZERA

23.12.2019 16:52:33

Tel.: Fax.:

p. 2 / 4



DCP-10Y352-VH-760

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

CAFFEINA	0,23 g	CALCIO AR	15,7 %
TEOBROMINA	2,11 g	CLORO	35,20 mg
ALCOOL	0,00 g	CLORO AR	4,4 %
VITAMINA A RETINOLO	4,100 µg	POTASSIO	4.000,0 mg
VITAMINA A RETINOLO AR	0,5 %	POTASSIO AR	200,0 %
VITAMINA A (UI)	14	MANGANESE	0,00 mg
PROVITAMINA A BETA-CAROTENE	0,000 µg	MANGANESE AR	0,0 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,400 mg	FLUORIDE	0,12 mg
VITAMINA B1 TIAMINA AR	36,4 %	FLUORIDE AR	3,4 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,400 mg	SELENIUM	4,60 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	28,6 %	SELENIUM AR	8,4 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	2,900 mg	CHROMIUM	60,00 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	18,1 %	CHROMIUM AR	150,0 %
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT.	1,600 mg	MOLYBDENUM	73,00 µg
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT. AR	26,7 %	MOLYBDENUM AR	146,0 %
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA	0,200 mg	CENERI	13,16 g
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA AR	14,3 %		

AR = assunzioni di riferimento

Allergeni aggiuntivi ed altre informazioni

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

Articolo : DCP-10Y352-VH-760

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SVIZZERA

Tel.: Fax.:

per il cliente 8954

23.12.2019 16:52:33

p. 3 / 4



DCP-10Y352-VH-760

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

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

Alcali come K₂CO₃ su sostanza secca magra - per ulteriore lavorazione 10 %

Condizioni raccomandate di stoccaggio

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

Temperatura di stoccaggio : 12 - 20 °C

Certificazione Kosher

Kosher Pareve

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

Claire-Marie Petit

Articolo : DCP-10Y352-VH-760

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SVIZZERA

Tel.: Fax.:

per il cliente 8954

23.12.2019 16:52:33

p. 4 / 4