



CHD-T45BELI-D38

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA
VIA MORIMONDO 23
20143 MILANO
ITALIA

Scheda Tecnica

Denominazione legale : Cioccolato fondente di copertura
Nome commerciale : BELICA
Articolo : CHD-T45BELI-D38
Codice prodotto EU : 1806.2010

Composizione tipica

zucchero; pasta di cacao; burro di cacao; emulsionante: lecitina di **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
UC	8436036682736	5,000 KG
SC	18436036682733	10,000 KG

forma	Easymelt
Quantità	5KG/UC
Quantità per scatola/sacco/pez	2UC/SC
Quantità per pallet	63SC/PAL
Quantitativo in ordine	10 KG (o multipli)

Limiti chimici

			RIF.
UMIDITÀ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATERIA GRASSA TOTALE	32,1 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Limiti fisici

		RIF.
VISCOSITÀ CASSON	1.400 - 2.600 mPa.s	IOCCC46(2000) & 10(1973)
LIMITE DI SCORRIMENTO CASSON	9,00 - 15,00 Pa	IOCCC46(2000) & 10(1973)

Articolo : CHD-T45BELI-D38
BC Manufacturing Iberica S.A.U. - Ctra Nacional 152 a, Km 71,3
08503 GURB - SPAGNA
Tel.: 938863333 Fax.: 938863478

per il cliente 8954

13.12.2021 17:43:00

p. 1 / 4



CHD-T45BELI-D38

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Limiti fisici

Finezza: 4-8 % della sostanza secca sgrassata è > 30 micron.

RIF.

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	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	529 kcal	VITAMINA C	ACIDO L-ASCORB.	0,000 mg
VALORE ENERGETICO AR	26,4 %	VITAMINA C	ACIDO L-ASCORB. AR	0,0 %
VALORE ENERGETICO	2.212 kJ	VITAMINA D	CALCIFEROLO	1,423 µg
GRASSO TOTALE	32,1 g	VITAMINA D	CALCIFEROLO AR	28,5 %
GRASSO TOTALE AR	45,9 %	VITAMINA D	(UI)	57
ACIDI GRASSI SATURI	19,2 g	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROLO	2,573 mg
ACIDI GRASSI SATURI AR	96,2 %	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROLO AR	21,4 %
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	10,4 g	VITAMINA E	(UI)	4
ACIDI GRASSI POLINSATURI	1,0 g	VITAMINA M	ACIDO FOLICO	10,595 µg
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,0 g	VITAMINA M	ACIDO FOLICO AR	5,3 %
COLESTEROLO	0,0 mg	FOSFORO		163,0 mg
CARBOIDRATI TOTALI	50,2 g	FOSFORO AR		23,3 %
CARBOIDRATI TOTALI AR	19,3 %	FERRO		12,71 mg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	47,6 g	FERRO AR		90,8 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	52,9 %	MAGNESIO		102,9 mg
POLIOLI	0,0 g	MAGNESIO AR		27,4 %
AMIDO	2,3 g	ZINCO		1,43 mg
FIBRE ALIMENTARI	8,1 g	ZINCO AR		14,3 %
PROTEINE TOTALI	5,1 g	IODIO		0,00 µg
PROTEINE TOTALI AR	10,3 %	IODIO AR		0,0 %

Articolo : CHD-T45BELI-D38
BC Manufacturing Iberica S.A.U. - Ctra Nacional 152 a, Km 71,3
08503 GURB - SPAGNA
Tel.: 938863333 Fax.: 938863478

per il cliente 8954

13.12.2021 17:43:00

p. 2 / 4



CHD-T45BELI-D38

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

PROTEINE DEL LATTE	0,0 g	CALCIO	28,6 mg
SALE	0,01 g	CALCIO AR	3,6 %
SALE AR	0,2 %	CLORO	8,65 mg
SODIO	4,4 mg	CLORO AR	1,1 %
ACIDI ORGANICI	0,69 g	POTASSIO	477,6 mg
ALCALOIDI TOTALE	0,52 g	POTASSIO AR	23,9 %
POLIDROSSIFENOLI	1,30 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINA A RETINOLO	12,805 µg	FLUORIDE	0,10 mg
VITAMINA A (UI)	43	FLUORIDE AR	3,0 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,087 mg	SELENIUM	3,99 µg
VITAMINA B1 TIAMINA AR	7,9 %	SELENIUM AR	7,3 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,087 mg	CHROMIUM	52,02 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	6,2 %	CHROMIUM AR	130,1 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,650 mg	MOLYBDENUM	63,29 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	4,1 %	MOLYBDENUM AR	126,6 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 µg	CENERI	1,22 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	0,0 %		

AR = assunzioni di riferimento

Altri allergeni e informazioni: come ingrediente o contatto incrociato su linea di produzione

LATTE (ESCLUSO LATTITOLO)	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	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

Articolo : CHD-T45BELI-D38

per il cliente 8954

BC Manufacturing Iberica S.A.U. - Ctra Nacional 152 a, Km 71,3

08503 GURB - SPAGNA

13.12.2021 17:43:00

Tel.: 938863333 Fax.: 938863478

p. 3 / 4



CHD-T45BELI-D38

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Altri allergeni e informazioni: come ingrediente o contatto incrociato su linea di produzione

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	51,5 %	+/-1,5
Mat. secca cacao sgrassato	19,4 %	+/- 1

Condizioni raccomandate di stoccaggio

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

Temperatura di stoccaggio : 12 - 20 °C

Certificazione Kosher

Kosher : Nessuna

Stampato il 13.12.2021 per il cliente BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA

Jaume Soldevila