



GIM-P1PLAIS-LN-606

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 al latte ed alle nocciole gianduia (EU)		
Articolo :	GIM-P1PLAIS-LN-606		
Codice prodotto EU :	1806.2030		
EAN/UPC :			
20,00 KG	SC	13073416295678	
2,50 KG	UC	3073416295671	

Composizione tipica

zucchero ; **nocciole** ; burro di cacao ; **latte** intero in polvere ; pasta di cacao ; **latte** scremato in polvere ; emulsionante: lecitina di **soia** ; vaniglia naturale in polvere

Possibile contatto crociata da allergene durante il processo produttivo

Può contenere : Altra frutta a guscio

Modalità di consegna

2,5KG/UC 8UC/SC 36SC/PAL
Quantitativo in ordine 20 KG (o multipli)

Limiti chimici

UMIDITÀ	max 1 %		RIF. IOCCC1(1952)
MATERIA GRASSA TOTALE	38,9 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Limiti fisici

Finezza: 4-8 % della sostanza secca sgrassata è > 30 micron.	RIF. IOCCC116(1990)
--	-------------------------------

Limiti microbiologici

CONTA BATTERICA TOTALE	max 5.000/g	RIF. 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

Articolo : GIM-P1PLAIS-LN-606
BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet
78250 MEULAN - FRANCIA
Tel.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

per il cliente 8954

17.02.2016 09:39:30

p. 1 / 5



GIM-P1PLAIS-LN-606

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Limiti microbiologici

RIF.

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.

Dimensioni standard

Non disponibili

Durata prodotto

18 Mese /i dalla data di produzione

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

VALORE ENERGETICO	577 kcal	VITAMINA C	ACIDO L-ASCORB.	1,00 mg
VALORE ENERGETICO AR	28,8 %	VITAMINA C	ACIDO L-ASCORB. AR	1,2 %
VALORE ENERGETICO	2.412 kJ	VITAMINA D	CALCIFEROLO	1,0 µg
GRASSO TOTALE	38,9 g	VITAMINA D	CALCIFEROLO AR	20,2 %
GRASSO TOTALE AR	56,0 %	VITAMINA D	(UI)	40
ACIDI GRASSI SATURI	16,9 g	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROLO	7,0 mg
ACIDI GRASSI SATURI AR	85,0 %	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROLO AR	58,7 %
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	18,5 g	VITAMINA E	(UI)	10
ACIDI GRASSI POLINSATURI	1,8 g	VITAMINA H	BIOTINA	0,0010 mg
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,2 g	VITAMINA H	BIOTINA AR	1,3 %
COLESTEROLO	11,5 mg	VITAMINA M	ACIDO FOLICO	21,7 µg
CARBOIDRATI TOTALI	47,2 g	VITAMINA M	ACIDO FOLICO AR	10,9 %
CARBOIDRATI TOTALI AR	18,0 %	VITAMIN K - PHYLLOQUINONES		0,0000 µg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	45,3 g	VITAMIN K - PHYLLOQUINONES AR		0,0 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	50,3 %	FOSFORO		213,1 mg
POLIOLI	0,0 g	FOSFORO AR		30,4 %
AMIDO	0,3 g	FERRO		2,6 mg
FIBRE ALIMENTARI	2,8 g	FERRO AR		18,8 %
PROTEINE TOTALI	7,7 g	MAGNESIO		58,6 mg
PROTEINE TOTALI AR	15,0 %	MAGNESIO AR		15,6 %
PROTEINE DEL LATTE	4,6 g	ZINCO		1,1 mg
SALE	0,15 g	ZINCO AR		11,1 %
SALE AR	2,5 %	IODIO		4,57 µg
SODIO	0,06 g	IODIO AR		3,0 %
ACIDI ORGANICI	0,39 g	CALCIO		195,9 mg
ALCALOIDI TOTALE	0,1 g	CALCIO AR		24,5 %

Articolo : GIM-P1PLAIS-LN-606

per il cliente 8954

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCIA

17.02.2016 09:39:30

Tel.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

p. 2 / 5



GIM-P1PLAIS-LN-606

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

POLIDROSSIFENOLI	0,2 g	CLORO	133,9 mg
ALCOOL	0,0 g	CLORO AR	16,7 %
VITAMINA A RETINOLO	11,0 µg	POTASSIO	405,5 mg
VITAMINA A RETINOLO AR	1,4 %	POTASSIO AR	20,3 %
VITAMINA A (UI)	37	COPPER	0,72 mg
PROVITAMINA A BETA-CAROTENE	9,2 µg	COPPER AR	71,9 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,14 mg	MANGANESE	1,2 mg
VITAMINA B1 TIAMINA AR	12,8 %	MANGANESE AR	57,6 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,40 mg	FLUORIDE	0,030 mg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	28,7 %	FLUORIDE AR	0,9 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,36 mg	SELENIUM	3,5 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	2,2 %	SELENIUM AR	6,4 %
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT.	0,84 mg	CHROMIUM	11,8 mg
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT. AR	13,9 %	CHROMIUM AR	29,5 %
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA	0,050 mg	MOLYBDENUM	15,7 µg
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA AR	3,9 %	MOLYBDENUM AR	31,4 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,35 µg	CENERI	1,8 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	13,9 %	ISOMALTULOSE	0 g

AR = assunzioni di riferimento

Informazioni allergeniche aggiuntionali

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

Articolo : GIM-P1PLAIS-LN-606
BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet
78250 MEULAN - FRANCIA
Tel.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

per il cliente 8954

17.02.2016 09:39:30

p. 3 / 5



GIM-P1PLAIS-LN-606

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Informazioni allergeniche aggiuntive

CACAO	1	ACIDO SORBICO (E200->E203)	0
LIEVITI	0	PROTEINE VEGETALI IDROLIZZATE	0
LEGUMINOSE	0	ALCOLI	0
NOCCIOLE, MANDORLE	1	ASPARTAME	0
OLIO DELLA NOCCIOLA, MANDORLE	1	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 nella parte cioccolato	31,6 %	+/-1,5
Sostanza secca cacao min. da dichiarare in etichetta	23,7 %	
Mat. secca cacao sgrassato nella parte cioccolato	3,3 %	+/-0,5
Sostanza secca lattica nella parte cioccolato	20,0 %	+/- 1
Materia grassa lattica nella parte cioccolato	4,0 %	+/-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 17.02.2016 per il cliente BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA

Articolo : GIM-P1PLAIS-LN-606

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCIA

Tel.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

per il cliente 8954

17.02.2016 09:39:30

p. 4 / 5



GIM-P1PLAIS-LN-606

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Valentine Detalle

Valentine Detalle

Articolo : GIM-P1PLAIS-LN-606

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCIA

Tel.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

per il cliente 8954

17.02.2016 09:39:30

p. 5 / 5