



CHD-P71LO-LNE5-U70

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
Certificazione	Certificata HALAL
Nome commerciale :	Lenôtre LENOTRE LOUVRE
Articolo :	CHD-P71LO-LNE5-U70
Codice prodotto EU :	1806.2010

Composizione tipica

pasta di cacao; zucchero; burro di cacao; emulsionante: lecitine (**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	peso lordo	dimensioni (L x l x h)
UC	3073416101026	2,500 KG		
SC	13073416101023	10,000 KG		

forma	Pistoles
Quantità	2,5KG/UC
Quantità per scatola/sacco/pez	4UC/SC
Quantità per pallet	42SC/PAL
Quantitativo in ordine 10 KG (o multipli)	

Informazioni sull'imballaggio

Unità di imballaggio	Materiale di imballaggio	Codice di identificazione
UC	Sacchetto	07-O
SC	Scatola	20-PAP

Articolo : CHD-P71LO-LNE5-U70

per il cliente 8954

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCIA

19.09.2023 18:01:33

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

p. 1 / 5



CHD-P71LO-LNE5-U70

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Limiti chimici

RIF.

UMIDITÀ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATERIA GRASSA TOTALE	45,9 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Limiti fisici

RIF.

Finezza: max. 3 % della sostanza secca sgrassata è > 30 micron.			IOCCC38(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	non rilevato/g		ISO16649-2
SALMONELLA	non rilevato/25g		ISO6579-1

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 dopo la data di produzione alle seguenti condizioni di conservazione consigliata

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

VALORE ENERGETICO	585 kcal	VITAMINA C	ACIDO L-ASCORB.	0,000 mg
VALORE ENERGETICO AR	29,3 %	VITAMINA C	ACIDO L-ASCORB. AR	0,0 %
VALORE ENERGETICO	2.449 kJ	VITAMINA D	CALCIFEROLO	2,042 µg
GRASSO TOTALE	45,9 g	VITAMINA D	CALCIFEROLO AR	40,8 %
GRASSO TOTALE AR	65,5 %	VITAMINA D	(UI)	82
ACIDI GRASSI SATURI	27,6 g	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROLO	3,666 mg
ACIDI GRASSI SATURI AR	137,8 %	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROLO AR	30,5 %
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	14,9 g	VITAMINA E	(UI)	5
ACIDI GRASSI POLINSATURI	1,4 g	FOLATO		15,001 µg
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,0 g	FOLATO AR		7,5 %
COLESTEROLO	0,0 mg	FOSFORO		228,1 mg
CARBOIDRATI TOTALI	29,5 g	FOSFORO AR		32,6 %
CARBOIDRATI TOTALI AR	11,3 %	FERRO		17,68 mg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	26,1 g	FERRO AR		126,3 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	29,0 %	MAGNESIO		144,0 mg
POLIOLI	0,0 g	MAGNESIO AR		38,4 %
AMIDO	3,2 g	ZINCO		2,00 mg

Articolo : CHD-P71LO-LNE5-U70

per il cliente 8954

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCIA

19.09.2023 18:01:33

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

p. 2 / 5



CHD-P71LO-LNE5-U70

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

FIBRE ALIMENTARI	11,4 g	ZINCO AR	20,0 %
PROTEINE TOTALI	7,2 g	IODIO	0,00 µg
PROTEINE TOTALI AR	14,4 %	IODIO AR	0,0 %
PROTEINE DEL LATTE	0,0 g	CALCIO	39,8 mg
SALE	0,02 g	CALCIO AR	5,0 %
SALE AR	0,3 %	CLORURO	11,50 mg
SODIO	6,0 mg	CLORO AR	1,4 %
ACIDI ORGANICI	0,97 g	POTASSIO	667,8 mg
ALCALOIDI TOTALE	0,73 g	POTASSIO AR	33,4 %
POLIDROSSIFENOLI	1,82 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,1 %
VITAMINA A RETINOLO	18,381 µg	FLUORIDE	0,15 mg
VITAMINA A (UI)	61	FLUORIDE AR	4,2 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,121 mg	SELENIUM	5,58 µg
VITAMINA B1 TIAMINA AR	11,0 %	SELENIUM AR	10,2 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,121 mg	CHROMIUM	72,84 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	8,7 %	CHROMIUM AR	182,1 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,911 mg	MOLYBDENUM	88,62 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	5,7 %	MOLYBDENUM AR	177,2 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 µg	CENERI	1,65 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	0,0 %		

AR = assunzioni di riferimento

Allergeni: come ingrediente o contatto incrociato su linea di produzione

LATTE (ESCLUSO LATTITOLO)	1	AVENA	0
LATTOSIO	1	SEGALE	0
UOVA E PRODOTTI A BASE D UOVA	0	ORZO (ESCL. SCIROPPI DI GLUC.)	0
SOIA*	1	GRANO/FARRO ESCL. SCIR. GLUC.	0
PESCE (INCL. CALAMARO)	0	CEPPI IBRIDATI DI CEREALI	0
CROSTACEI (INCL.GAMBERETTO, GRANCHIO)	0	NOCCIOLE*	0
ANIDRIDE SOLFOROSA/SOLFITI CONC >10PPM	0	MANDORLE*	0
SEDANO	0	NOCI DEL BRASILE*	0
ARACHIDI*	0	NOCI DI ACAGIÙ*	0
OLIO/GRASSO DI ARACHIDI INT. RAFFINATO	0	NOCI MACADAMIA / DEL QUEENSLAND *	0
DERIVATI DEL SESAMO (INCL. OLIO/GRASSO)	0	NOCI DI PECAN*	0
SENAPE	0	PISTACCHI*	0
LUPINO	0	NOCI*	0
MOLLUSCHI (INCL. ORECCHIA DI MARE)	0	OLI RAF. FRUT. A GUSCIO, EX. ARAC.	0

Legenda : 1 = presente 0 = assente

*: escluso olio/grasso interamente raffinato

Articolo : CHD-P71LO-LNE5-U70

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

19.09.2023 18:01:33

p. 3 / 5



CHD-P71LO-LNE5-U70

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Allergeni: come ingrediente o contatto incrociato su linea di produzione

Altre sostanze di interesse

BOVINO	0	CASTAGNA (VARIETÀ DEL CASTANEA)*	0
MAIALE	0	NOCE DI PINO/PINONE/PIGNOLO*	0
POLLO	0	NOCI PILI*	0
FRUTTOSIO	1	KARITÈ*	0
MAIS	0	NOCE DI LICI*	0
VANILLINA	1	NOCI CHINQUAPIN*	0
ALCOLI	0	NOTE DI LITCHI*	0
ASPARTAME	0	NOCE DI FAGGIO*	0
GRANO SARACENO	0	CINEREO AMERICANO*	0
GLUTINE>20 PPM	0	COCCO*	0
SCIROPPI DI GLUC. A BASE ORZO	0	NOCE AMERICANO*	0
GRANO(SCI. GLUC./DEST/MALTOD.)	0	LATTITOLO	0
OLIO/GRASSO DI SOIA INTERAMENTE RAFFINATO	1		

Legenda : 1 = presente 0 = assente

*: escluso olio/grasso interamente raffinato

Informazioni sull'idoneità dietetica

ADATTO PER LATTO-OVO VEGETAR.	1	ADATTO PER VEGANI	1
-------------------------------	---	-------------------	---

Legenda : 1 = adatto 0 = non adatto

"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	73,0 %	+/- 2
Mat. secca cacao sgrassato	27,1 %	+/-1,5

Condizioni raccomandate di stoccaggio

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

Temperatura di conservazione consigliata: 12 - 20 °C

Certificazione Kosher

Kosher : Nessuna

Stampato il 19.09.2023 per il cliente BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA

Articolo : CHD-P71LO-LNE5-U70

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

19.09.2023 18:01:33

p. 4 / 5



CHD-P71LO-LNE5-U70

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Valentine Detalle

Valentine Detalle

Articolo : CHD-P71LO-LNE5-U70

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

19.09.2023 18:01:33

p. 5 / 5