



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

CHR-Q37RB2-E5-U70

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

FOPPA S.R.L.
VIA ISOLA DI SOPRA 14
39044 EGNA
ITALIA

Scheda Tecnica

Denominazione legale :	Cioccolato al latte
Certificazione	Certificata HALAL
Nome commerciale :	Ruby
Articolo :	CHR-Q37RB2-E5-U70
Codice prodotto EU :	1806.2010

Composizione tipica

zucchero; burro di cacao; **latte** intero in polvere; pasta di cacao; acido: ácido citrico; emulsionante: lecitine (**soia**)

Cocoa Horizons Foundation: Ingredienti Cacao. Supporta la Cocoa Horizons Foundation nei paesi dove opera il programma.

Modalità di consegna

	EAN	peso netto
UC	5410522730890	2,500 KG
SC	5410522730883	10,000 KG
forma	Callets	
Quantità	2,5KG/UC	
Quantità per scatola/sacco/pez	4UC/SC	
Quantità per pallet	48SC/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

Limiti chimici

			RIF.
UMIDITÀ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATERIA GRASSA TOTALE	36,8 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Limiti fisici

		RIF.
Finezza: max. 8 % 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

Articolo : CHR-Q37RB2-E5-U70

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO

Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

per il cliente 59178

22.12.2025 17:05:23

p. 1 / 4



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

CHR-Q37RB2-E5-U70

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Limiti microbiologici

RIF.

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/375g	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

18 Mese dopo la data di produzione alle seguenti condizioni di conservazione consigliata

Per mantenere colore e qualità generale durante la conservazione, sono obbligatori confezionamento ermetico e protezione dalla luce.

L'umidità può avere un impatto sul colore del prodotto. Raccomandiamo quindi di fare una valutazione della conservabilità del prodotto finito contenente il prodotto, in combinazione o miscelato con ingredienti contenenti acqua (creme, ganaches, farciture alla frutta, torta, panna, fondant, applicazioni a base latte, ...).

Raccomandazioni per imballaggio:

Tasso di Trasmissione Ossigeno (ISO 15105-2) < 65 cm³/m²/24h @ 23°C / 0-50% R.H.

Tasso di Trasmissione Vapore Acqueo (ASTM F1249) < 7 g/m²/24h @ 38°C / RH 90%

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

VALORE ENERGETICO	568 kcal	ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	50,6 g
GRASSO TOTALE	36,8 g	FIBRE ALIMENTARI	1,1 g
ACIDI GRASSI SATURI	22,2 g	PROTEINE TOTALI	6,3 g
CARBOIDRATI TOTALI	51,4 g	SALE	0,20 g

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

Articolo : CHR-Q37RB2-E5-U70

per il cliente 59178

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO

22.12.2025 17:05:23

Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 4



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

CHR-Q37RB2-E5-U70

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Allergeni: come ingrediente o contatto incrociato su linea di produzione

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

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 LICHI*	0
VANILLINA	0	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	NATURAL LATEX	0

Legenda : 1 = presente 0 = assente

*: escluso olio/grasso interamente raffinato

Informazioni sull'idoneità dietetica

ADATTO PER LATTO-OVO VEGETAR.	1	ADATTO PER VEGANI	0
-------------------------------	---	-------------------	---

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	34,3 %	+/-1,5
Mat. secca cacao sgrassato	3,1 %	+/-0,5
Sostanza secca lattica	21,6 %	+/- 1
Materia grassa lattica	5,9 %	+/-0,5

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 Dairy

Certificato disponibile su richiesta. Lo Status Kosher è confermato sull'imballaggio (solo per prodotti solidi).

Articolo : CHR-Q37RB2-E5-U70

per il cliente 59178

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO

22.12.2025 17:05:23

Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 3 / 4



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

CHR-Q37RB2-E5-U70

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Stampato il 22.12.2025 per il cliente FOPPA S.R.L.

Evie De Vis

Articolo : CHR-Q37RB2-E5-U70

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO

Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

per il cliente 59178

22.12.2025 17:05:23

p. 4 / 4