



# FWD-295-613

## 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 :** Prodotto di confetteria a base di cacao  
**Nome commerciale :** BRILLANCE NOIRE  
**Articolo :** FWD-295-613  
**Codice prodotto CH :** 1806.9053

### Composizione tipica

Cioccolato 39,0% (zucchero; pasta di cacao 24,5%; cacao magro in polvere 24,5%; grasso del latte anidro; burro di cacao 1,0%; emulsionante: lecitina di soia; vaniglia naturale in polvere ) ; zucchero; acqua; destrosio; agente umidificanti: E422; sciroppo di glucosio; conservanti: E200

### Modalità di consegna

	EAN	peso netto
UC	7610315601507	2,000 KG
SC	7610315601514	8,000 KG

Quantità 2KG/UC  
Quantità per scatola/sacco/pez 4UC/SC  
Quantità per pallet 49SC/PAL  
Quantitativo in ordine 8 KG (o multipli)

### Limiti chimici

			RIF.
UMIDITÀ	28,50 - 30,50 %		IOCCC1(1952)
MATERIA GRASSA TOTALE	16,0 %	+/- 1,0	IOCCC14(1972)

### Limiti fisici

		RIF.
Aw	max 0,790	

### 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

Articolo : FWD-295-613  
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

18.11.2016 10:37:46

p. 1 / 4



# FWD-295-613

## Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

### Limiti microbiologici

		RIF.
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

12 Mese /i dalla data di produzione

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

VALORE ENERGETICO	357 kcal	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB.	0,000 mg
VALORE ENERGETICO AR	17,9 %	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB. AR	0,0 %
VALORE ENERGETICO	1.495 kJ	VITAMINA D CALCIFEROLO	0,300 µg
GRASSO TOTALE	16,0 g	VITAMINA D CALCIFEROLO AR	6,0 %
GRASSO TOTALE AR	22,9 %	VITAMINA D (UI)	12
ACIDI GRASSI SATURI	9,7 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO	0,868 mg
ACIDI GRASSI SATURI AR	48,4 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO AR	7,2 %
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	4,9 g	VITAMINA E (UI)	1
ACIDI GRASSI POLINSATURI	0,6 g	VITAMINA H BIOTINA	0,000 mg
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,7 g	VITAMINA H BIOTINA AR	0,0 %
COLESTEROLO	34,6 mg	VITAMINA M ACIDO FOLICO	6,837 µg
CARBOIDRATI TOTALI	49,1 g	VITAMINA M ACIDO FOLICO AR	3,4 %
CARBOIDRATI TOTALI AR	18,9 %	VITAMIN K - PHYLLIQUINONES	0,000 µg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	42,8 g	VITAMIN K - PHYLLIQUINONES AR	0,0 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	47,5 %	FOSFORO	104,7 mg
POLIOLI	4,9 g	FOSFORO AR	15,0 %
AMIDO	1,4 g	FERRO	6,87 mg
FIBRE ALIMENTARI	5,0 g	FERRO AR	49,0 %
PROTEINE TOTALI	3,2 g	MAGNESIO	66,1 mg
PROTEINE TOTALI AR	6,5 %	MAGNESIO AR	17,6 %
PROTEINE DEL LATTE	0,0 g	ZINCO	0,92 mg
SALE	0,04 g	ZINCO AR	9,2 %
SALE AR	0,6 %	IODIO	0,00 µg
SODIO	14,8 mg	IODIO AR	0,0 %
ACIDI ORGANICI	0,44 g	CALCIO	18,5 mg
ALCALOIDI TOTALE	0,34 g	CALCIO AR	2,3 %
POLIDROSSIFENOLI	0,57 g	COLORO	5,62 mg

Articolo : FWD-295-613  
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

18.11.2016 10:37:46

p. 2 / 4



# FWD-295-613

## Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

ALCOOL	0,00 g	CLORO AR	0,7 %
VITAMINA A RETINOLO	82,679 µg	POTASSIO	490,7 mg
VITAMINA A RETINOLO AR	10,3 %	POTASSIO AR	24,5 %
VITAMINA A (UI)	275	COPPER	1,09 mg
PROVITAMINA A BETA-CAROTENE	18,830 µg	COPPER AR	108,9 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,057 mg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINA B1 TIAMINA AR	5,2 %	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,057 mg	FLUORIDE	0,03 mg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	4,1 %	FLUORIDE AR	1,0 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,419 mg	SELENIUM	1,31 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	2,6 %	SELENIUM AR	2,4 %
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT.	0,228 mg	CHROMIUM	17,15 µg
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT. AR	3,8 %	CHROMIUM AR	42,9 %
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA	0,029 mg	MOLYBDENUM	20,86 µg
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA AR	2,0 %	MOLYBDENUM AR	41,7 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 µg	CENERI	1,39 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	0,0 %	ISOMALTULOSE	0,00 g

AR = assunzioni di riferimento

### Informazioni allergeniche aggiuntive

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	1	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
CACAO	1	ACIDO SORBICO (E200->E203)	1

Articolo : FWD-295-613  
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

18.11.2016 10:37:46

p. 3 / 4



# FWD-295-613

## Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

### Informazioni allergeniche aggiuntive

LIEVITI	0	PROTEINE VEGETALI IDROLIZZATE	0
LEGUMINOSE	0	ALCOLI	0
NOCCIOLE, MANDORLE	0	ASPARTAME	0
OLIO DELLA NOCCIOLA, MANDORLE	0	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.

### 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 18.11.2016 per il cliente BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA

Valentine Detalle