



DCP-22SP-760

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 : Cacao in polvere alcalinizzato
Nome commerciale : Extra Brut
Articolo : DCP-22SP-760
Codice prodotto EU : 1805.0000

Composizione tipica

cacao in polvere

Modalità di consegna

	EAN	peso netto
UC	3073414270922	1,000 KG
SC	13073414270929	6,000 KG

Quantità 1KG/UC
Quantità per scatola/sacco/pez 6UC/SC
Quantità per pallet 70SC/PAL
Quantitativo in ordine 6 KG (o multipli)

Caratteristiche prodotto

Aspetto : rosso
Colore : rosso bruno intenso
Odore e sapore : tipico di cacao in polvere alcalinizzato senza gusti anomali

Limiti chimici

		RIF.
UMIDITÀ	max 5 %	IOCCC1(1952)
CONT. TOT. DI GRASSO SU SOSTANZA SECCA	22,0 - 24,0 %	IOCCC14(1972)
pH	7,8 - 8,2 -	IOCCC15(1972)
BUCCE SU FAVE SENZA ALCALI	max 1,75 %	controllo del tarare
CENERI SU SOSTANZA SEC SGRASS	max 14,0 %	IOCCC16(1973)

Limiti fisici

	RIF.
Finezza : 99,5 % min < 75 µm, 200 mesh sieve	IOCCC 38(1990)

Articolo : DCP-22SP-760
Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60
8005 ZURICH - SVIZZERA
Tel.: 41 43 204 04 04 Fax.: 41 43 204 04 00

per il cliente 8954
21.07.2016 09:11:02
p. 1 / 5



DCP-22SP-760

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Limiti microbiologici		RIF.
CONTA BATTERICA TOTALE	max 5.000/g	ISO4833
LIEVITI	max 50/g	ISO7954
MUFFE	max 50/g	ISO7954
ENTEROBATTERIACEE	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	384 kcal	VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	0,0 %
VALORE ENERGETICO AR	19,2 %	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB.	0,000 mg
VALORE ENERGETICO	1.605 kJ	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB. AR	0,0 %
GRASSO TOTALE	23,0 g	VITAMINA D CALCIFEROLO	1,000 µg
GRASSO TOTALE AR	32,9 %	VITAMINA D CALCIFEROLO AR	20,0 %
ACIDI GRASSI SATURI	13,8 g	VITAMINA D (UI)	40
ACIDI GRASSI SATURI AR	69,2 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO	1,600 mg
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	7,5 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO AR	13,3 %
ACIDI GRASSI POLINSATURI	0,7 g	VITAMINA E (UI)	2
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,0 g	VITAMINA H BIOTINA	0,000 mg
COLESTEROLO	0,0 mg	VITAMINA H BIOTINA AR	0,0 %
CARBOIDRATI TOTALI	8,8 g	VITAMINA M ACIDO FOLICO	35,500 µg
CARBOIDRATI TOTALI AR	3,4 %	VITAMINA M ACIDO FOLICO AR	17,8 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	0,4 g	VITAMIN K - PHYLLOQUINONES	0,000 µg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	0,4 %	VITAMIN K - PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
POLIOLI	0,0 g	FOSFORO	620,1 mg
AMIDO	8,4 g	FOSFORO AR	88,6 %
FIBRE ALIMENTARI	29,0 g	FERRO	42,00 mg
PROTEINE TOTALI	18,9 g	FERRO AR	300,0 %
PROTEINE TOTALI AR	37,8 %	MAGNESIO	391,3 mg
PROTEINE DEL LATTE	0,0 g	MAGNESIO AR	104,3 %
SALE	0,04 g	ZINCO	5,50 mg
SALE AR	0,7 %	ZINCO AR	55,0 %

Articolo : DCP-22SP-760

per il cliente 8954

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SVIZZERA

21.07.2016 09:11:02

Tel.: 41 43 204 04 04 Fax.: 41 43 204 04 00

p. 2 / 5



DCP-22SP-760

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

SODIO	16,2 mg	IODIO	0,00 µg
ACIDI ORGANICI	2,60 g	IODIO AR	0,0 %
ALCALOIDI TOTALE	2,01 g	CALCIO	107,8 mg
POLIDROSSIFENOLI	2,60 g	CALCIO AR	13,5 %
CAFFEINA	0,20 g	COLORO	30,20 mg
TEOBROMINA	1,81 g	COLORO AR	3,8 %
ALCOOL	0,00 g	POTASSIO	3.323,0 mg
VITAMINA A RETINOLO	8,000 µg	POTASSIO AR	166,2 %
VITAMINA A RETINOLO AR	1,0 %	COPPER	3,81 mg
VITAMINA A (UI)	27	COPPER AR	381,0 %
PROVITAMINA A BETA-CAROTENE	0,000 µg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINA B1 TIAMINA	0,300 mg	MANGANESE AR	0,0 %
VITAMINA B1 TIAMINA AR	27,3 %	FLUORIDE	0,12 mg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,300 mg	FLUORIDE AR	3,4 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	21,4 %	SELENIUM	4,60 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	2,400 mg	SELENIUM AR	8,4 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	15,0 %	CHROMIUM	60,00 µg
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT.	1,400 mg	CHROMIUM AR	150,0 %
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT. AR	23,3 %	MOLYBDENUM	73,00 µg
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA	0,200 mg	MOLYBDENUM AR	146,0 %
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA AR	14,3 %	CENERI	9,59 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 µg	ISOMALTULOSE	0,00 g

AR = assunzioni di riferimento

Informazioni allergeniche aggiuntive

PROTEINE DEL LATTE	0	COLORANTI AZOTATI **	0
LATTOSIO	0	TARTRAZINA (E102)	0
DERIVATI DELL'UOVO	0	CANNELLA	0
PROTEINE DI SOIA	0	VANILLINA	0
OLIO DI SOIA	0	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

Articolo : DCP-22SP-760
Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60
8005 ZURICH - SVIZZERA
Tel.: 41 43 204 04 04 Fax.: 41 43 204 04 00

per il cliente 8954

21.07.2016 09:11:02

p. 3 / 5



DCP-22SP-760

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Informazioni allergeniche aggiuntive

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)	0
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	1
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 Pareve

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

Stampato il 21.07.2016 per il cliente BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA

Articolo : DCP-22SP-760

per il cliente 8954

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SVIZZERA

21.07.2016 09:11:02

Tel.: 41 43 204 04 04 Fax.: 41 43 204 04 00

p. 4 / 5



DCP-22SP-760

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Philippe Goujon