



DCP-22W117VHE0-760

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

OROBICA FOOD SRL
VIA DELLA CASTRINA 1
24060 CHIUDUNO
ITALIA

Scheda Tecnica

Denominazione legale : Cacao in polvere alcalinizzato
Nome commerciale : Van Houten
Full-bodied warm brown
Articolo : DCP-22W117VHE0-760
Codice prodotto EU : 1805.0000

Composizione tipica

cacao in polvere; correttore di acidità: E 501i; acido: ácido citrico

Modalità di consegna

	EAN	peso netto
UC	5410522543582	1,000 KG
SC	5410522543599	6,000 KG

Quantità 1KG/UC
Quantità per scatola/sacco/pez 6UC/SC
Quantità per pallet 72SC/PAL
Quantitativo in ordine 6 KG (o multipli)

Informazioni sull'imballaggio

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

Caratteristiche prodotto

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

Limiti chimici

Limiti chimici		RIF.
UMIDITÀ	max 5 %	IOCCC1(1952)
CONT. TOT. DI GRASSO SU SOSTANZA SECCA	22,0 - 24,0 %	IOCCC14(1972)
pH	7,3 - 7,7 -	IOCCC15(1972)
BUCCE SU FAVE SENZA ALCALI	max 1,75 %	controllo del tarare
CENERI (SOSTANZA SECCA SGRASSATA)	max 14,00 %	IOCCC16(1973)

Articolo : DCP-22W117VHE0-760
Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181
8005 ZURICH - SVIZZERA
Tel.: Fax.:

per il cliente 209560
08.03.2024 16:45:00
p. 1 / 4



DCP-22W117VHE0-760

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Limiti fisici RIF.

Finezza : 99.5 % min < 75 µm, 200 mesh sieve IOCCC 38(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/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

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	384 kcal	ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	0,4 g
GRASSO TOTALE	23,0 g	FIBRE ALIMENTARI	29,0 g
ACIDI GRASSI SATURI	13,8 g	PROTEINE TOTALI	18,9 g
CARBOIDRATI TOTALI	8,8 g	SALE	0,04 g

AR = assunzioni di riferimento

Allergeni: come ingrediente o contatto incrociato su linea di produzione

LATTE (ESCLUSO LATTITOLO)	0	AVENA	0
LATTOSIO	0	SEGALE	0
UOVA E PRODOTTI A BASE D UOVA	0	ORZO (ESCL. SCIROPPI DI GLUC.)	0
SOIA*	0	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 : DCP-22W117VHE0-760

per il cliente 209560

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SVIZZERA

08.03.2024 16:45:00

Tel.: Fax.:

p. 2 / 4



DCP-22W117VHE0-760

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 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	0		

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)

Alcali come K2CO3 su sostanza secca magra	max 7 %
---	---------

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 Pareve

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

Stampato il 08.03.2024 per il cliente OROBICA FOOD SRL

Articolo : DCP-22W117VHE0-760

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SVIZZERA

Tel.: Fax.:

per il cliente 209560

08.03.2024 16:45:00

p. 3 / 4



DCP-22W117VHE0-760

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Cm Petit

Claire-Marie Petit

Articolo : DCP-22W117VHE0-760

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SVIZZERA

Tel.: Fax.:

per il cliente 209560

08.03.2024 16:45:00

p. 4 / 4