



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

CHD-SP-1L-E0-U72

Specificațiile produsului conform legislației UE

Specificații ale produsului

Denumire legală:	Fulgi de ciocolată
Certificare	Certificat HALAL
Denumire comercială:	Fulgi mari întunecați
Articol:	CHD-SP-1L-E0-U72
Codul mărfurilor pentru UE:	1806.2050

Aceasta este o specificație preliminară a produsului, care nu trebuie utilizată ca specificație finală a produsului.

„Belgia” se referă la țara mărcii.

Compoziție tipică

zahăr; masă de cacao; pudră de cacao cu conținut redus de grăsime; grăsime din lapte; emulgator: lecitine (soia); aromă naturală de vanilie

Fundația Cocoa Horizons: ingrediente din cacao. Sprijină Fundația Cocoa Horizons în țările în care programul funcționează.

Formular de livrare

EAN	Greutate netă	Dimensiuni (lxlxi)	Material de ambalare
UC 5410522748420	5.000 kg	120x235x425 MM	Pungă de plastic cu suport vertical Lam.
CUTIE 5410522748413	20.000 kg	520x264x330 MM	Carcasă americană ondulată

Formă	Divizoare
Cantitate	5KG/UC
Cantitate per cutie/pungă/bucată	4UC/BOX
Cantitate per palet	30 BOX/PAL
Cantitate comandă 20 KG (sau înmulțirea acesteia)	

Informații despre ambalare

Unitate de ambalare	Material de ambalare	Cod de identificare
UC	Sac	07-O
CUTIE	Cutie	20-PAP

Caracteristicile produsului

FRAȚIUNE DE SITĂ	2,7 - 5,5 mm
------------------	--------------

Limite chimice

UMIDITATE	maxim 2%	Metodă de referință
		IOCCC1(1952)

Limite fizice

Dimensiunea particulelor: minimum 20% din substanța uscată fără grăsime este > 30 microni.	Metodă de referință
	IOCCC116(1990)

Limite microbiologice

NUMĂR TOTAL DE PLĂCI (CC)	maxim 5.000/g	Metodă de referință
DROJDII	maxim 50/g	ISO4833
MUTĂRI	maxim 50/g	ISO7954
ENTEROBACTERIACEE	maxim 10/g	ISO7954
		ISO21528-2

Articol: CHD-SP-1L-E0-U72

Companie - Barry Callebaut Decorations BV - Zundert
De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - Olanda

16.03.2026 12:04:59

Tel.: 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93

p. 1 / 4



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

CHD-SP-1L-E0-U72

Specificațiile produsului conform legislației UE

Limite microbiologice		Metodă de referință
COLIFORMI	maxim 10/g	ISO4832
E. coli	nedetectat/g	ISO16649-2
SALMONELLAE	nedetectat/375g	ISO6579-1

Barry Callebaut lucrează cu cea mai recentă versiune a standardului ISO a metodelor de referință, așa cum poate fi găsită pe site-ul Organizației Internaționale de Standardizare.

<http://www.iso.org>

De asemenea, se utilizează metode alternative în locul standardului ISO de referință, după validarea prin schema ISO 16140 de către un organism de referință recunoscut la nivel internațional.

(de exemplu, AOAC, Microval, AFNOR) și un studiu intern gratuit de validare asupra matricelor de cacao și ciocolată.

Termen de valabilitate

24 de luni de la data producției, în condițiile de depozitare recomandate mai jos

Date nutriționale pentru 100g (calcul bazat pe date din literatura de specialitate)

VALOARE ENERGETICĂ	470 kcal	VITAMINA C ACID L-ASCORBIC	0,000 mg
VALOARE ENERGETICĂ RI	23,5%	VITAMINA C RI	0,0%
VALOARE ENERGETICĂ	1,967 kJ	VITAMINA D CALCIFEROL	0,830 µg
GRĂSIMI TOTALE	20,8 grame	VITAMINA D RI	16,6%
GRĂSIMI TOTALE RI	29,7%	VITAMINA D (UI)	10,000
ACID GRAS SATURAT	12,4 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROL	1,595 mg
ACIZI GRAȘI SATURAȚI RI	61,8%	VITAMINA E RI	13,3%
ACID GRAS MONONESATURAT	6,6 g	VITAMINA E (UI)	2
ACID GRAS POLINESATURAT	0,8 g	FOLAȚI	10,092 µg
ACIZI GRAȘI TRANS (TFA) TOTALI	0,1 g	RI de folat	5,0%
COLESTEROL	6,6 mg	FOSFOR	169,5 mg
CARBOHIDRAȚI DISPONIBILI	60,9 grame	FOSFOR RI	24,2%
CARBOHIDRAȚI DISPONIBILI RI	23,4%	FIER	12,38 mg
ZAHĂRURI (MONO+DISAHARIDE)	57,8 grame	FIER RI	88,4%
ZAHĂRURI (MONO+DISAHARIDE) RI	64,2%	MAGNEZIU	107,0 mg
POLIOLI	0,0 g	MAGNEZIU RI	28,5%
AMIDON	2,4 g	ZINC	1,49 mg
FIBRE ALIMENTARE	8,2 g	ZINC RI	14,9%
PROTEINE TOTALE	5,3 g	IOD	0,00 µg
PROTEINĂ RI	10,5%	IOD RI	0,0%
PROTEINE DIN LAPTE	0,0 g	CALCIU	29,8 mg
SARE	0,13 g	CALCIU RI	3,7%
SARE RI	2,2%	CLORURĂ	9,11 mg
SODIU	53,3 mg	CLORURĂ RI	1,1%
ACIZI ORGANICI	0,71 g	POTASIU	683,1 mg
ALCALOIZI TOTALI	0,54 g	POTASIU RI	34,2%
POLI HIDROXIFENOLI	1,12 g	MANGAN	0,01 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGAN RI	0,3%
Vitamina A Retinol	22.716 µg	FLUORURĂ	0,08 mg
VITAMINA A (UI)	76	FLUORURĂ RI	2,3%

Articol: CHD-SP-1L-E0-U72

Companie - Barry Callebaut Decorations BV - Zundert

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - Olanda

Tel. : 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93

16.03.2026 12:04:59

p. 2 / 4



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

CHD-SP-1L-E0-U72

Specificațiile produsului conform legislației UE

VITAMINA B1 TIAMINĂ	0,091 mg	SELENIU	3,10 µg
VITAMINA B1 RI	8,3%	SELENIU RI	5,6%
VITAMINA B2 RIBOFLAVINĂ	0,091 mg	CROM	40,44 µg
VITAMINA B2 RI	6,5%	CROM RI	101,1%
VITAMINA B3/PP NIACINĂ/NICOTINĂ	0,677 mg	MOLIBDEN	49,20 µg
VITAMINA B3 RI	4,2%	MOLIBDEN RI	98,4%
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINĂ	0,000 µg	CONȚINUT DE CENUSĂ	1,79 g
VITAMINA B12 RI	0,0%		

RI = Doză de Referință

Alergeni: prezența ca ingredient sau prin contact încrucișat pe linia de producție

PRODUSE LACTATE (CU EXCEPȚIA LACTITOLULUI)	1	OVĂZ	0
LACTOZĂ	1	SECARĂ	0
OUĂ ȘI PRODUSE DIN ACESTE OUĂ	0	ORZ (CU EXCEPȚIA SIROPULUI DE GLUCOZĂ)	0
SOIA*	1	GRĂU ÎN SIROP DE SPELTĂ, EXTRA GL.	0
PEȘTE (INCLUSIV CALMAR)	0	TULPINI HIBRIDIZATE DE CEREALE	0
CRUSTACEE (INCLUSIV CREVEȚI/CREVEȚI, CRAB)	0	ALUNE/ALUNE DE PĂDURE (CORYLUS VAR.)*	0
DIOXID DE SULF/ SULFITI ÎN CONCENTRAȚIE	0	MIGDALE*	0
PRODUSE DIN ȚELINĂ	0	NUCI DE BRAZILIE*	0
ARAHIDE*	0	NUCI CAJU*	0
ULEI/GRĂSIME DE ARAHIDE COMPLET RAFINATĂ	0	MACADAMIA/BUSH/NUCI DE QUEENSLAND*	0
PRODUSE DIN SUSAN (INCLUSIV ULEI/GRĂSIME)	0	NUCI PECAN*	0
PRODUSE DIN MUȘTAR	0	FISTIC*	0
LUPIN	0	NUC*	0
MOLUȘTE (INCLUSIV URZĂ DE MARE)	0	ULEI/GRĂSIME DIN ARAHIDE, REF., EX. ARAHIDE	0

Legendă: 1 = prezent 0 = absent

*: excluzând uleiul/grăsimea complet rafinată

Alte substanțe de interes

VITĂ	0	CASTAN (SOIURI CASTANEA)*	0
PORC	0	NUCI DE PIN/PINON/PIGNOLI (PINUS VAR.)*	0
PUI	0	NUCI PILI*	0
FRUCTOZĂ	1	NUCI DE NATURAL*	0
PORUMB	0	INIMĂ DE NUCĂ*	0
VANILINĂ	1	BĂRBĂȚĂ-PĂR*	0
ALCOOL	0	NUCI DE LITCHI*	0
ASPARTAM	0	NUCA DE FAG*	0
HRI CĂ	0	ALBĂ CU FLĂCĂRIE*	0
GLUTEN > 20 PPM	0	NUCĂ DE COCOS*	0
SIROP DE GLUCOZĂ PE BAZĂ DE ORZ	0	NUCI DE HICKORY*	0
SIROP DE GRĂU B. GLU. INC. DEX.	0	LACTITOL	0
ULEI/GRĂSIME DE SOIA COMPLET RAFINATĂ	1	LATEX NATURAL	0

Articol: CHD-SP-1L-E0-U72

Companie - Barry Callebaut Decorations BV - Zundert

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - Olanda

Tel. : 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93

16.03.2026 12:04:59

p. 3 / 4



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

CHD-SP-1L-E0-U72

Specificațiile produsului conform legislației UE

Alte substanțe de interes

Legendă: 1 = prezent 0 = absent

*: excluzând uleiul/grăsimea complet rafinată

Informații privind adecvarea dietei

POTRIVIT PENTRU VEGETARIENI

1

POTRIVIT PENTRU VEGANI

0

Legendă: 1 = potrivit 0 = neadecvat

„Potrivit pentru vegani” se bazează pe lista ingredientelor și nu ia în considerare posibilele contacte încrucișate în timpul producției.

Date juridice (calculate conform Directivei UE 2000/36/CE)

solide uscate de cacao

39,9%

+/-1,5

Solide uscate de cacao fără grăsimi

20,7%

+/- 1

Condiții de depozitare

Depozitați produsul într-un mediu curat, uscat (umiditate relativă max. 70%) și fără mirosuri.

Temperatura de depozitare recomandată: 12 - 20 °C

Certificare Kosher

Produse lactate kosher

Certificat Kosher disponibil la cerere. Statutul Kosher este confirmat pe ambalaj (numai pentru produsele solide).

Tipărit la 16.03.2026

Amélie Allemand

Articol: CHD-SP-1L-E0-U72

Companie - Barry Callebaut Decorations BV - Zundert

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - Olanda

Tel. : 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93

16.03.2026 12:04:59

p. 4 / 4