



azienda chimica e farmaceutica

SPECIFICA TECNICA

Prodotto **BURRO CACAO PANI DEODORIZZATO**

NOME INCI	THEOBROMA CACAO SEED BUTTER
NOME INCI USA	Theobroma Cacao (Cocoa) Seed Butter
CAS	84649-99-0 / 8002-31-1
EINECS / ELINCS	283-480-6 / -

SPECIFICA	METODO	Lim. Inf. - Lim. Sup.	u.m.
Stato fisico a 25°C	Visivo	Solido	
* Indice di iodio		30,0 - 45,0	g I2/100g
* Sostanza insaponificabile		<=1,00	%
* Punto di fusione		28,0 - 36,0	° C
* Indice di acidità		<=2,0	mgKOH/g
* Indice di saponificazione		185,0 - 200,0	mgKOH/g
* Punto di goccia		24,0 - 35,0	° C
* Indice di rifrazione		1,456 - 1,458	°
* Indice di blu		<=0,05	
* E 1%/1cm (270nm)		<=0,14	
* Acidi grassi liberi		<=1,75	%
* C12:0 Acido Laurico		Tracce	
* C14:0 Acido miristico		<=0,50	%
* C16:0 Acido palmitico		25,00 - 35,00	%
* C16:1 Acido palmitoleico		<=0,50	%
* C17:0 Acido margarico		<=0,10	%
* C17:1 Acido margaroleico		<=0,10	%
* C18:0 Acido stearico		28,00 - 38,00	%
* C18:1 Acido oleico		29,00 - 41,00	%
* C18:2 Acido linoleico		2,00 - 7,00	%
* C18:3 Acido alfa linolenico		<=0,80	%
* C20:0 Acido arachidico		<=1,50	%
* C20:1 Acido eicosenoico		<=0,50	%
* C22:0 Acido behenico		<=0,30	%
* C22:1 Acido erucico		Tracce	
Identificazione IR		conforme	
Revisione Capitolato		1	
Data Approvazione		24/09/2013	

Gli eventuali metodi d'analisi non riportati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati



azienda chimica e farmaceutica

SPECIFICA TECNICA

Prodotto **BURRO CACAO PANI DEODORIZZATO**

* saggi non obbligatori

Gli eventuali metodi d'analisi non riportati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati



azienda chimica e farmaceutica

SPECIFICA TECNICA

Prodotto **BURRO CACAO PANI DEODORIZZATO**

OGM

Il prodotto alimentare qui illustrato: BURRO DI CACAO NATURALE DEODORIZZATO proveniente dalla fabbricazione e/o elaborazione e/o trasformazione del cacao in grano di Theobroma cacao e forniti per Nederland S.A. non contiene GMO ed è conforme alle normative: Regolamento 1829/03 del 22 Settembre del 2003, R.D. 178/2004 del 30 Gennaio e R.D. 1830/03 del 22 Settembre del 2003.

ASSENZA DI RADIAZIONI IONIZZANTI

Il prodotto alimentare qui illustrato: BURRO DI CACAO NATURALE DEODORIZZATO proveniente dalla fabbricazione e/o elaborazione e/o trasformazione del cacao in grano di Theobroma cacao e forniti per Nederland S.A. non è trattato con nessun tipo di radiazione ionizzazione durante il processo di fabbricazione, elaborazione e trasformazione del cacao.

ASSENZA DI NANOMATERIALI

Si certifica che durante la fabbricazione e/o elaborazione e/o trasformazione di prodotti alimentari provenienti del cacao in grano di Theobroma cacao: burro di cacao, pasta di cacao e cacao in polvere, a noi forniti o nel materiale utilizzato per il confezionamento di tali prodotti non si utilizzano nanomateriali.

ASSENZA DI TEST SUGLI ANIMALI

Certifichiamo che,

Durante la fabbricazione e/o elaborazione e/o trasformazione di prodotti alimentari provenienti del cacao in grano di Theobroma cacao: burro di cacao, pasta di cacao e cacao in polvere, a noi forniti o in altri processi della società non sono stati utilizzati animali per testare su di loro.

PESTICIDI

Certifichiamo che,

I prodotti alimentari provenienti dalla fabbricazione e/o elaborazione e/o trasformazione del cacao in grano di Theobroma cacao: burro di cacao, pasta di cacao e cacao in polvere, a noi forniti, secondo la legislazione vigente, il Regolamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 23 febbraio 2005 concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio e suoi successivi aggiornamenti.

I prodotti alimentari burro di cacao, pasta di cacao e cacao in polvere vengono esaminati due volte l'anno per quanto riguarda ai pesticidi dal laboratorio alimentare del Dipartimento di agricoltura, alimentazione e azione rurale sotto la Direzione Generale dell' Alimentazione, Qualità e Industrie Agroalimentarie della Generalitat de Catalunya.

ASSENZA DI XANTINE

Il prodotto BURRO CACAO PANI DEODORIZZATO deriva

dalla fabbricazione e/o produzione e/o trasformazione delle fave di Theobroma cacao non contiene xantina.

ALLERGENI

Certifichiamo che,

Il prodotto alimentare qui illustrato: BURRO DI CACAO NATURALE DEODORIZZATO proveniente dalla fabbricazione e/o elaborazione e/o trasformazione del

Gli eventuali metodi d'analisi non riportati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati



azienda chimica e farmaceutica

SPECIFICA TECNICA

Prodotto **BURRO CACAO PANI DEODORIZZATO**

cacao in grano di Theobroma cacao e a noi forniti, è conforme al Regolamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione, e le eventuali modifiche.

PRESENZA	SI	NO
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base d'orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X
Uova e prodotti a base di uova		X
Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X
Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.		X
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche; b) lattitolo.		X
Frutta a guscio, cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati, tranne: a) frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X
Senape e prodotti a base di senape.		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .		X
Lupini e prodotti a base di lupini.		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X

Gli eventuali metodi d'analisi non riportati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati



azienda chimica e farmaceutica

SPECIFICA TECNICA

Prodotto **BURRO CACAO PANI DEODORIZZATO**

Gli eventuali metodi d'analisi non riportati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati