



CHD-Q76EQU-E1-U68

Spécification de l'article selon la législation de l' UE

BARRY CALLEBAUT FRANCE

Boîte post. 8

78250 HARDRICOURT

FRANCE

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Chocolat de couverture noir
Certification	Rainforest Alliance - cacao MB Certifié HALAL
Nom commercial :	EQUATEUR
Article :	CHD-Q76EQU-E1-U68
Tarif Douanier EU :	1806.9039

Composition typique

pâte de cacao Équateur 70,5% ; sucre 20,5% ; beurre de cacao 9,0% ; gousses de vanille broyées <1%

Ingrédients Rainforest Alliance MB: Cacao

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Lait

Ce produit est fabriqué sur des lignes communes qui traitent des produits contenant des ingrédients allergènes et donc susceptibles de contenir ces allergènes. Les niveaux d'allergènes présents par contact croisé peuvent varier. Nous recommandons vivement à nos clients de transmettre ces informations sur les allergènes et de les inclure sur leurs propres étiquettes de produits, en particulier ceux vendus aux consommateurs. Nous conseillons également à nos clients de tenir compte des réglementations locales sur les teneurs en allergènes et des normes d'étiquetage. Pour plus d'information, veuillez contacter votre représentant Barry Callebaut.

Conditionnement

	EAN	Poids net	Poids brut
UC	3073416101576	1,000 KG	
CAR	13073416101573	6,000 KG	

Forme	Pistoles
Quantité	1KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	6UC/CAR
Quantité par palette	72CAR/PAL
Quantité à commander 6 KG (ou multiple de)	

Informations sur l'emballage

Unité de	Matériel d'emballage	Code d'identification
UC	Sac	07-O
CAR	Carton	20-PAP

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	46,0 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Article : CHD-Q76EQU-E1-U68

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

19.10.2024 17:47:53

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

p. 1 / 4



CHD-Q76EQU-E1-U68

Spécification de l'article selon la législation de l' UE

Critères chimiques

Méthode de référence

Critères physiques

Méthode de référence

Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.

IOCCC38(1990)

Critères microbiologiques

Méthode de référence

GERMES TOTAUX	max 5.000/g	ISO4833
LEVURES	max 50/g	ISO7954
MOISSISSURES	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
COLIFORMES	max 10/g	ISO4832
E.COLI	non détecté/g	ISO16649-2
SALMONELLES	non détecté/375g	ISO6579-1

Barry Callebaut travaille avec la dernière version de la norme ISO des méthodes de référence, qui peut être trouvée sur le site de l'organisation internationale de normalisation <http://www.iso.org>.

Des méthodes alternatives sont également utilisées à la place de la norme de référence ISO après validation selon la norme ISO 16140 par un organisme de référence international reconnu (AOAC, Microval, AFNOR par exemple) et une étude interne de validation sur matrices cacao et chocolat.

Date limite d'utilisation optimale (DLUO)

24 Mois après la date de production dans les conditions de stockage recommandées ci-dessous

Informations nutritionnelles pour 100 g (valeurs calculées d'après les données bibliographiques)

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	577 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,8 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.414 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	2,168 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	46,0 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	43,4 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	65,7 %	VITAMINE D (UI)	87
ACIDES GRAS SATURÉS	27,7 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	3,893 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	138,6 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	32,4 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	14,9 g	VITAMINE E (UI)	6
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,3 g	FOLATE	17,354 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR	8,7 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE	280,1 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	24,3 g	PHOSPHORE AR	40,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	9,4 %	FER	20,50 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	20,6 g	FER AR	146,5 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	22,9 %	MAGNESIUM	176,8 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	47,1 %
AMIDON	3,7 g	ZINC	2,47 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	13,7 g	ZINC AR	24,7 %
PROTÉINES TOTALES	8,6 g	IODE	0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	17,2 %	IODE AR	0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM	48,8 mg

Article : CHD-Q76EQU-E1-U68

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

19.10.2024 17:47:53

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

p. 2 / 4



CHD-Q76EQU-E1-U68

Spécification de l'article selon la législation de l' UE

SEL	0,02 g	CALCIUM AR	6,1 %
SEL AR	0,3 %	CHLORURE	13,91 mg
SODIUM	7,4 mg	CHLORURE AR	1,7 %
ACIDES ORGANIQUES	1,20 g	POTASSIUM	775,5 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,87 g	POTASSIUM AR	38,8 %
POLYHYDROXYPHENOLS	2,19 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,1 %
VITAMINE A RETINOL	19,482 µg	FLUORIDE	0,17 mg
VITAMINE A (UI)	65	FLUORIDE AR	4,8 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,141 mg	SELENIUM	6,49 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	12,8 %	SELENIUM AR	11,8 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,141 mg	CHROMIUM	84,60 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	10,1 %	CHROMIUM AR	211,5 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	1,128 mg	MOLYBDENUM	102,93 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	7,1 %	MOLYBDENUM AR	205,9 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,98 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %		

AR = apports de référence

Allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	1	AVOINE	0
LACTOSE	1	SEIGLE	0
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	0	ORGE (EXCEPT SIROP DE GLUCOSE)	0
SOJA*	0	BLÉ EN ÉPEAUTRE, EX. G. SIROP	0
POISSONS (INCL. CALAMAR)	0	SOUCHES HYBRIDES DE CÉRÉALES	0
CRUSTACÉS (INCL. CREVETTES)	0	NOISETTES*	0
ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC >	0	AMANDES*	0
CÉLERI	0	NOIX DU BRÉSIL*	0
ARACHIDES*	0	NOIX DE CAJOU*	0
HUILE D'ARACHIDE HAUTEMENT RAFFINÉE	0	NOIX DE MACADAMIA*	0
SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0	NOIX DE PÉCAN*	0
MOUTARDE	0	PISTACHE*	0
LUPIN	0	NOIX*	0
MOLLUSQUES (INCL. ORMEAU)	0	F. RÉF. HUILE DE NOIX, EX. CACAHUÈTE	0

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

*: à l'exception d'huile/de la graisse entièrement raffinée.

Autres substances d'intérêt

BOEUF	0	CHÂTAIGNE*	0
PORC	0	PIGNONS DE PIN*	0
POULE	0	NOIX DE PILI*	0
FRUCTOSE	1	NOIX DE KARITÉ*	0

Article : CHD-Q76EQU-E1-U68

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

19.10.2024 17:47:53

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

p. 3 / 4



CHD-Q76EQU-E1-U68

Spécification de l'article selon la législation de l' UE

Autres substances d'intérêt

MAÏS	0	NOIX EN COEUR*	0
VANILLINE	1	CHINQUAPIN*	0
ALCOOL	0	LITCHI*	0
ASPARTAME	0	NOIX DE HÊTRE*	0
SARRASIN	0	NOIX DE BEURRE*	0
GLUTEN>20 PPM	0	NOIX DE COCO*	0
SIROP DE GLUCOSE À BASE D'ORGE	0	NOIX DE HICKORY*	0
BLÉ B. GLU. SIROP INC. DEX.	0	LACTITOL	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA HAUTEMENT RAFFINÉE	0		

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

*: à l'exception d'huile/de la graisse entièrement raffinée.

Informations sur la pertinence diététique

CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	1
--------------------------	---	--------------------------	---

Légende : 1 = apte 0 = inapte

"Convient aux végétaliens" est basé sur la liste des ingrédients mais ne prend pas en compte le contact croisé possible lors de la production.

Valeurs légales (calculées selon la UE Directive 2000/36/CE)

Matière sèche de cacao	78,5 %	+/-2,5
Matière sèche cacao dégraissé	32,5 %	+/-1,5

Conditions de stockage

Entreposer le produit dans un local propre, sec (humidité relative max.70 %) et sans odeur.

Température de stockage recommandée : 12 - 20 °C

Certification cachère

Cachère Dairy

Certificat cachère disponible sur demande. Le statut cachère est confirmé sur l'emballage (seulement pour produits solides).

Imprimé le 19.10.2024 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Valentine Detalle

Article : CHD-Q76EQU-E1-U68

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

pour le client 4384

19.10.2024 17:47:53

p. 4 / 4