



# CHM-BB-168-357

## 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 au lait
Certification	Certifié HALAL
Article :	CHM-BB-168-357
Tarif Douanier EU :	1806.3290

### Composition typique

sucres 46,5% ; pâte de cacao 20,0% ; poudre de lait entier 16,0% ; beurre de cacao 11,0% ; poudre de lait écrémé 3,5% ; lactosérum en poudre (lait) 2,5% ; émulsifiant: lécithines (soja) <1% ; vanilline <1%

Fondation Cocoa Horizons: ingrédients cacao. Soutient la fondation Cocoa Horizons dans les pays où le programme est opérationnel.

Les produits ayant une DLUO allant jusqu'à 13.08.2025 ne sont pas certifiés halal.

### Conditionnement

	EAN	Poids net	Poids brut
UC	3073416208480	1,600 KG	
CAR	13073416208487	24,000 KG	

Forme	Bâtons
Quantité	1,6KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	15UC/CAR
Quantité par palette	30CAR/PAL
Quantité à commander	15 PIECE ( 24 KG ) (ou multiple de)

### Informations sur l'emballage

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

### Caractéristiques du produit

NOMBRE 98 - 102 /kg

### Critères chimiques

Critères chimiques	Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 % IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	26,4 % +/- 1,5 IOCCC14(1972)

Article : CHM-BB-168-357

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. 1 / 4



# CHM-BB-168-357

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

### Critères physiques

Granulométrie : 12-30 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.

### Méthode de référence

IOCCC116(1990)

### Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5.000/g
LEVURES	max 50/g
MOISSURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	non détecté/g
SALMONELLES	non détecté/375g

### Méthode de référence

ISO4833
ISO7954
ISO7954
ISO21528-2
ISO4832
ISO16649-2
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)

18 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	507 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,409 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25,4 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,5 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.123 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	0,976 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	26,4 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	19,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	37,7 %	VITAMINE D	(UI)	39
ACIDES GRAS SATURÉS	15,8 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	1,778 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	79,2 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	14,8 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	8,4 g	VITAMINE E	(UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,9 g	FOLATE		10,265 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	FOLATE AR		5,1 %
CHOLESTÉROL	16,4 mg	PHOSPHORE		237,7 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	57,0 g	PHOSPHORE AR		34,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	21,9 %	FER		6,05 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	55,5 g	FER AR		43,2 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	61,7 %	MAGNESIUM		68,2 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		18,2 %
AMIDON	1,0 g	ZINC		1,36 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	3,7 g	ZINC AR		13,6 %
PROTÉINES TOTALES	8,0 g	IODE		5,08 µg
PROTÉINES TOTALES AR	15,9 %	IODE AR		3,4 %
PROTÉINES DE LAIT	5,6 g	CALCIUM		209,8 mg
SEL	0,23 g	CALCIUM AR		26,2 %
SEL AR	3,8 %	CHLORURE		159,01 mg

Article : CHM-BB-168-357

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. 2 / 4



# CHM-BB-168-357

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

SODIUM	91,4 mg	CHLORURE AR	19,9 %
ACIDES ORGANIQUES	0,79 g	POTASSIUM	521,1 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,24 g	POTASSIUM AR	26,1 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,60 g	MANGANESE	0,02 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,8 %
VITAMINE A RETINOL	10,204 µg	FLUORIDE	0,07 mg
VITAMINE A (UI)	34	FLUORIDE AR	1,9 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,112 mg	SELENIUM	4,60 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	10,2 %	SELENIUM AR	8,4 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,515 mg	CHROMIUM	30,22 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	36,8 %	CHROMIUM AR	75,5 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,300 mg	MOLYBDENUM	38,22 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,9 %	MOLYBDENUM AR	76,4 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,473 µg	CENDRES	2,15 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	18,9 %		

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
OEUFS ET PRODUITS À BASE D'OEUFS	0	ORGE (EXCEPT SIROP DE GLUCOSE)	0
SOJA*	1	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
MAÏS	1	NOIX EN COEUR*	0
VANILLINE	1	CHINQUAPIN*	0

Article : CHM-BB-168-357

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. 3 / 4



# CHM-BB-168-357

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

### Autres substances d'intérêt

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	1		

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	0
--------------------------	---	--------------------------	---

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	31,7 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	9,2 %	+/-0,5
Matière sèche de lait	19,5 %	+/- 1
Matière grasse de lait	4,5 %	+/-0,5

### 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