



# CHM-R36AMJA-E4-U72

## 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 au lait
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	AMBRE JAVA
Article :	CHM-R36AMJA-E4-U72
Tarif Douanier EU :	1806.2010

### Composition typique

sucres 36,5% ; beurre de cacao 29,0% ; poudre de lait entier 14,0% ; poudre de lait écrémé 11,5% ; pâte de cacao 8,5% ; émulsifiant: lécithines (soja) <1% ; arôme <1%

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

### Conditionnement

	EAN	Poids net	Poids brut
UC	3073416295947	5,000 KG	
CAR	13073416295944	20,000 KG	

Forme	Pistoles
Quantité	5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	4UC/CAR
Quantité par palette	30CAR/PAL
Quantité à commander 20 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	37,4 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

### 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

Article : CHM-R36AMJA-E4-U72

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



# CHM-R36AMJA-E4-U72

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

### Critères microbiologiques

LEVURES	max 50/g
MOISSISSURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	non détecté/g
SALMONELLES	non détecté/375g

### Méthode de référence

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	570 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,494 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,5 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,6 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.384 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,524 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	37,4 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	30,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	53,5 %	VITAMINE D (UI)	61
ACIDES GRAS SATURÉS	22,5 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,735 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	112,5 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	22,8 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,0 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	FOLATE	11,571 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	FOLATE AR	5,8 %
CHOLESTÉROL	15,9 mg	PHOSPHORE	228,7 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	48,3 g	PHOSPHORE AR	32,7 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	18,6 %	FER	2,69 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	47,5 g	FER AR	19,2 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	52,7 %	MAGNESIUM	43,0 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	11,5 %
AMIDON	0,5 g	ZINC	1,15 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	1,6 g	ZINC AR	11,5 %
PROTÉINES TOTALES	8,6 g	IODE	6,66 µg
PROTÉINES TOTALES AR	17,2 %	IODE AR	4,4 %
PROTÉINES DE LAIT	7,6 g	CALCIUM	234,7 mg
SEL	0,23 g	CALCIUM AR	29,3 %
SEL AR	3,9 %	CHLORURE	205,09 mg
SODIUM	93,9 mg	CHLORURE AR	25,6 %
ACIDES ORGANIQUES	0,62 g	POTASSIUM	427,1 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,11 g	POTASSIUM AR	21,4 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,26 g	MANGANESE	0,01 mg

Article : CHM-R36AMJA-E4-U72

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



# CHM-R36AMJA-E4-U72

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

ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,7 %
VITAMINE A RETINOL	32,017 µg	FLUORIDE	0,04 mg
VITAMINE A (UI)	107	FLUORIDE AR	1,1 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,098 mg	SELENIUM	3,90 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	8,9 %	SELENIUM AR	7,1 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,560 mg	CHROMIUM	16,72 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	40,0 %	CHROMIUM AR	41,8 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,136 mg	MOLYBDENUM	22,72 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,9 %	MOLYBDENUM AR	45,4 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,545 µg	CENDRES	2,02 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	21,8 %		

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*	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	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

Article : CHM-R36AMJA-E4-U72

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



# CHM-R36AMJA-E4-U72

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

### Autres substances d'intérêt

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	37,5 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	3,9 %	+/-0,5
Matière sèche de lait	24,7 %	+/- 1
Matière grasse de lait	min 3,5 %	

### 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 : Absence

Imprimé le 19.10.2024 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Valentine Detalle

Article : CHM-R36AMJA-E4-U72

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