



CHP-20BQ-E0-760

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 en poudre
Article :	CHP-20BQ-E0-760
Tarif Douanier EU :	1806.1030

Composition typique

sucre 66,0% ; poudre de cacao 34,0%

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

Ce produit est fabriqué dans une unité de production qui transforme des ingrédients laitiers. Bien que sa recette soit par nature sans ingrédient laitier et qu'il soit produit sur une chaîne de fabrication dédiée (absence de produits laitiers) il n'a pas été certifié par Barry Callebaut pour permettre une allégation allergène "sans produits laitiers".

Conditionnement

	EAN	Poids net	Poids brut
UC	3073419310418	1,000 KG	
CAR	13073419310415	6,000 KG	

Forme	Poudre
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

Critères chimiques	Méthode de référence		
HUMIDITÉ	max 2 %	IOCCC1(1952)	
MATIÈRE GRASSE	7,1 %	+/- 0,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

Non spécifié.

Méthode de référence

Critères microbiologiques

Critères microbiologiques	Méthode de référence	
GERMES TOTAUX	max 5.000/g	ISO4833
LEVURES	max 50/g	ISO7954

Article : CHP-20BQ-E0-760

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



CHP-20BQ-E0-760

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

Critères microbiologiques

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
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)

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	389 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	19,5 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	1.629 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	0,340 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	7,1 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	6,8 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	10,2 %	VITAMINE D	(UI)	14
ACIDES GRAS SATURÉS	4,3 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	0,544 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	21,5 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	4,5 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	2,3 g	VITAMINE E	(UI)	1
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,2 g	FOLATE		12,376 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR		6,2 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE		216,5 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	68,9 g	PHOSPHORE AR		30,9 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	26,5 %	FER		14,47 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	66,0 g	FER AR		103,4 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	73,3 %	MAGNESIUM		177,3 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		47,3 %
AMIDON	2,9 g	ZINC		1,90 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	10,2 g	ZINC AR		19,0 %
PROTÉINES TOTALES	6,6 g	IODE		0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	13,2 %	IODE AR		0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM		46,3 mg
SEL	0,01 g	CALCIUM AR		5,8 %
SEL AR	0,2 %	CHLORURE		11,53 mg
SODIUM	5,8 mg	CHLORURE AR		1,4 %
ACIDES ORGANIQUES	0,92 g	POTASSIUM		1.046,3 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,70 g	POTASSIUM AR		52,3 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,92 g	MANGANESE		0,01 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR		0,3 %

Article : CHP-20BQ-E0-760

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



CHP-20BQ-E0-760

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

VITAMINE A RETINOL	2,720 µg	FLUORIDE	0,04 mg
VITAMINE A (UI)	9	FLUORIDE AR	1,2 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,102 mg	SELENIUM	1,56 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	9,3 %	SELENIUM AR	2,8 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,102 mg	CHROMIUM	20,40 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	7,3 %	CHROMIUM AR	51,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,850 mg	MOLYBDENUM	24,82 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	5,3 %	MOLYBDENUM AR	49,6 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	3,41 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)	0	AVOINE	0
LACTOSE	0	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
MAÏS	0	NOIX EN COEUR*	0
VANILLINE	0	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

Article : CHP-20BQ-E0-760

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



CHP-20BQ-E0-760

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

Autres substances d'intérêt

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	33,2 %	+/-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 Pareve

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 : CHP-20BQ-E0-760

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