

CHD-DR-250-500-588**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

BARRY CALLEBAUT FRANCE
5 BOULEVARD MICHELET - BP 8
78250 HARDRICOURT
FRANCE

Spécification de l'article

Dénomination légale : Chocolat noir (EU)
Article : CHD-DR-250-500-588
Tarif Douanier EU : 1806.2030
EAN/UPC :
25,00 KG CAR 5410522219197

Composition typique (Données inappropriées pour la demande des restitutions)

pâte de cacao 49,0% ; sucre 49,0% ; beurre de cacao 1,5% ; émulsifiant: lécithine de soja <1%

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Lait

Conditionnement

Pépites 25000CT/KG 25KG/CAR 32CAR/PAL
Quantité à commander 25 KG (ou multiple de)

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	28,1 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

	Méthode de référence
Granulométrie : 12-30 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.	IOCCC116(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	absence/g	ISO16649-2
SALMONELLES	absence/25g	ISO6579

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.

Article : CHD-DR-250-500-588

pour le client 4384

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

18.06.2015 15:14:52

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

p. 1 / 4

CHD-DR-250-500-588**Spécification de l'article selon la législation de l' UE****Dimensions standard**

NOMBRE 23.750 - 26.250 /kg

Date limite d'utilisation optimale (DLUO)

24 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	505 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,0000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25,2 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.113 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,2 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	28,1 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	24,8 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	40,0 %	VITAMINE D (UI)	50
ACIDES GRAS SATURÉS	16,8 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,3 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	84,0 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	18,8 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	9,1 g	VITAMINE E (UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,0 g	VITAMINE H BIOTINE	0,0000 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	10,7 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	52,0 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	5,4 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	20,0 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,0000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	48,9 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	54,4 %	PHOSPHORE	183,7 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR	26,2 %
AMIDON	2,5 g	FER	14,3 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	9,1 g	FER AR	102,2 %
PROTÉINES TOTALES	5,8 g	MAGNESIUM	115,9 mg
PROTÉINES TOTALES AR	12,0 %	MAGNESIUM AR	30,9 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC	1,6 mg
SEL	0,01 g	ZINC AR	16,1 %
SEL AR	0,2 %	IODE	0,0000 µg
SODIUM	0,00 g	IODE AR	0,0 %
ACIDES ORGANIQUES	0,78 g	CALCIUM	32,2 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,6 g	CALCIUM AR	4,0 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,5 g	CHLORURE	9,67 mg
ALCOOL	0,0 g	CHLORURE AR	1,2 %
VITAMINE A RETINOL	11,1 µg	POTASSIUM	538,2 mg
VITAMINE A RETINOL AR	1,4 %	POTASSIUM AR	26,9 %
VITAMINE A (UI)	37	COPPER	3,7 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,0000 µg	COPPER AR	372,3 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,100 mg	MANGANESE	0,0050 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	8,9 %	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,100 mg	FLUORIDE	0,12 mg

Article : CHD-DR-250-500-588

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

pour le client 4384

18.06.2015 15:14:52

p. 2 / 4

CHD-DR-250-500-588**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	7,0 %	FLUORIDE AR	3,4 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,73 mg	SELENIUM	4,5 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,6 %	SELENIUM AR	8,2 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,39 mg	CHROMIUM	58,6 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	6,5 %	CHROMIUM AR	146,6 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,050 mg	MOLYBDENUM	71,3 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	3,5 %	MOLYBDENUM AR	142,7 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,0000 µg	CENDRES	1,4 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %	ISOMALTULOSE	0 g

AR = apports de référence

Informations complémentaires sur les allergènes

PROTÉINES DE LAIT	1	COULEURS AZO **	0
LACTOSE	1	TARTRAZINE (E102)	0
PRODUITS AUX OEUFS	0	CANNELLE	0
PROTÉINES DE SOJA	1	VANILLINE	0
HUILE DE SOJA	1	CORIANDRE	0
LUPIN	0	CÉLERI	0
GLUTEN	0	OMBELLIFÈRES	0
BLÉ	0	JAUNE ORANGÉ S (E110)	0
SEIGLE	0	AZORUBINE (E122)	0
SARRASIN	0	AMARANTE (E123)	0
BOEUF	0	CARMIN DE COCHENILLE A (E124)	0
PORC	0	ROUGE ALLURA AC (E129)	0
POULE	0	BLEU PATENTÉ V (E131)	0
POISSON	0	INDIGOTINE (E132)	0
CRUSTACÉS ET COQUILLAGES	0	LYCOPÈNE (E160B - D)	0
MOLLUSQUES	0	GOMME ADRAGANTE (E413)	0
MAÏS	0	GOMME ARABIQUE E414	0
CACAO	1	SORBATES (E200->E203)	0
LEVURE	0	HYDROLYSATS DE PROTÉINES VÉGÉT	0
LÉGUMINEUSE	0	ALCOOL	0
NOISETTES, AMANDES	0	ASPARTAME	0
HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	0	PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE	0
AUTRES NOIX *	0	MIEL	0
ARACHIDE	0	SEL AJOUTÉ	0
HUILE D'ARACHIDE	0	AIL	0
SÉSAME	0	CAFÉINE	1
HUILE DE SÉSAME	0	BHA/BHT (E320/E321)	0
MOUTARDE	0	SACCHAROSE	1
GLUTAMATE (E620 -> E625)	0	FRUCTOSE	1

Article : CHD-DR-250-500-588

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

pour le client 4384

18.06.2015 15:14:52

p. 3 / 4

CHD-DR-250-500-588

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

Informations complémentaires sur les allergènes

SULFITE (E220 -> E227)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
BENZOATES (E210->E213)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	1
P-HYDROXYBENZOATES E214->E219	0		

Légende : 1 = Présent / apte 0 = Absent / inapte

Azo-couleurs **: E102,E110,E122,E123,E124,E129,E151,E154 et E155

Autres noix * : noix, noix pécan, noix de cajou, pistaches, marrons, noix macadamia, noix de Brésil.

"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	50,0 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	21,9 %	+/- 1

Conditions de stockage

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

Température de stockage: 12 - 20 °C

Certification cachère

Cachère Dairy

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

Imprimé le 18.06.2015 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE



An Parrein