



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHD-Q67MAD-E4-U70

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
Nom commercial :	Madagascar
Article :	CHD-Q67MAD-E4-U70
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typique

pâte de cacao Madagascar 64,5% ; sucre 29,5% ; beurre de cacao 5,5% ; émulsifiant: lécithines (**soja**) <1% ; arôme naturel de vanille <1%

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

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
UC	5410522514117	2,500 KG
CAR	5410522514100	10,000 KG

Forme	Callets
Quantité	2,5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	4UC/CAR
Quantité par palette	42CAR/PAL
Quantité à commander 10 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	39,5 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Article : CHD-Q67MAD-E4-U70

pour le client 4384

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

19.10.2024 17:55:51

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FONDÉ EN 1911

CHD-Q67MAD-E4-U70**Spécification de l'article selon la législation de l' UE****Critères physiques**

Granulométrie : max. 8 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.

Méthode de référence

IOCCC38(1990)

Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5.000/g
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

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)

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	549 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,4 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.296 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,854 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	39,5 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	37,1 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	56,4 %	VITAMINE D (UI)	74
ACIDES GRAS SATURÉS	23,7 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	3,367 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	118,3 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	28,1 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,7 g	VITAMINE E (UI)	5
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,3 g	FOLATE	15,265 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR	7,6 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE	253,4 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	33,4 g	PHOSPHORE AR	36,2 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	12,8 %	FER	18,81 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	29,5 g	FER AR	134,4 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	32,8 %	MAGNESIUM	159,9 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	42,6 %
AMIDON	3,4 g	ZINC	2,20 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	12,5 g	ZINC AR	22,0 %
PROTÉINES TOTALES	7,9 g	IODE	0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	15,8 %	IODE AR	0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM	44,2 mg
SEL	0,02 g	CALCIUM AR	5,5 %
SEL AR	0,3 %	CHLORURE	12,78 mg

Article : CHD-Q67MAD-E4-U70

pour le client 4384

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

19.10.2024 17:55:51

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

FONDÉ EN 1911

CHD-Q67MAD-E4-U70**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

SODIUM	6,7 mg	CHLORURE AR	1,6 %
ACIDES ORGANIQUES	1,10 g	POTASSIUM	710,6 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,80 g	POTASSIUM AR	35,5 %
POLYHYDROXYPHENOLS	2,00 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,1 %
VITAMINE A RETINOL	16,651 µg	FLUORIDE	0,15 mg
VITAMINE A (UI)	55	FLUORIDE AR	4,4 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,129 mg	SELENIUM	5,94 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	11,7 %	SELENIUM AR	10,8 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,129 mg	CHROMIUM	77,50 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	9,2 %	CHROMIUM AR	193,7 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	1,033 mg	MOLYBDENUM	94,29 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	6,5 %	MOLYBDENUM AR	188,6 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,83 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
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	0	NOIX EN COEUR*	0
VANILLINE	1	CHINQUAPIN*	0

Article : CHD-Q67MAD-E4-U70

pour le client 4384

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

19.10.2024 17:55:51

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHD-Q67MAD-E4-U70

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	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	69,4 %	+/- 2
Matière sèche cacao dégraissé	29,9 %	+/-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

Evie De Vis

Article : CHD-Q67MAD-E4-U70

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 4384

19.10.2024 17:55:51

p. 4 / 4