

BARRY CALLEBAUT FRANCE
Boîte post. 8
78250 HARDRICOURT
FRANCE

Spécification de l'article

Dénomination légale : Chocolat noir
Certification Certifié HALAL
Nom commercial : Large
Article : CHD-PC-19938E0-999
Tarif Douanier EU : 1806.9039



Composition typique

pâte de cacao 51,0% ; sucre 43,0% ; beurre de cacao 5,5% ; émulsifiant: lécithines (soja) <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	Poids brut	Dimensions (L x l x h)	Matériau d'emballage
UC	8711177579849	0,900 KG	0,993 KG	228x128x62 MM	Étui BB
CAR	18711177579846	3,600 KG	4,130 KG	270x230x140 MM	Caisse américaine

Forme pencils
Quantité 0,9KG
Quantité par boîte / sac / uni 4UC/CAR
Quantité par palette 120CAR/PAL
Quantité à commander 3,6 KG (ou multiple de)

Informations sur l'emballage

Unité de	Matériel d'emballage	Code d'identification
UC	Carton	21-PAP

Article : CHD-PC-19938E0-999

pour le client 4384

Barry Callebaut Decorations B.V. - Zundert

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

19.10.2024 18:04:42

Tél.: 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93

p. 1 / 5

Informations sur l'emballage

	Carton	20-PAP
CAR	Carton	81-C/PAP

Caractéristiques du produit

LONGUEUR	100,0 mm
DIAMÈTRE	7,0 mm
COULEUR(S) DE BASE*	brun

*L'information sur la couleur est subjective, aucune réclame ne peut être dérivée avec cette information

Critères chimiques

HUMIDITÉ	max 1 %
----------	---------

Méthode de référence

IOCCC1(1952)

Critères physiques

Non spécifié.

Méthode de référence

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	531 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	26,5 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.220 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,489 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	33,5 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	29,8 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	47,9 %	VITAMINE D	(UI)	60
ACIDES GRAS SATURÉS	20,1 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2,684 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	100,5 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	22,4 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	10,9 g	VITAMINE E	(UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,1 g	FOLATE		12,293 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR		6,1 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE		191,0 mg

Article : CHD-PC-19938E0-999

pour le client 4384

Barry Callebaut Decorations B.V. - Zundert

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

19.10.2024 18:04:42

Tél.: 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93

p. 2 / 5

GLUCIDES DISPONIBLES	45,8 g	PHOSPHORE AR	27,3 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	17,6 %	FER	14,38 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	42,8 g	FER AR	102,7 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	47,6 %	MAGNESIUM	120,5 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	32,1 %
AMIDON	2,6 g	ZINC	1,68 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	9,5 g	ZINC AR	16,8 %
PROTÉINES TOTALES	6,0 g	IODE	0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	12,0 %	IODE AR	0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM	33,4 mg
SEL	0,01 g	CALCIUM AR	4,2 %
SEL AR	0,2 %	CHLORURE	9,94 mg
SODIUM	5,1 mg	CHLORURE AR	1,2 %
ACIDES ORGANIQUES	0,81 g	POTASSIUM	560,4 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,61 g	POTASSIUM AR	28,0 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,52 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE A RETINOL	13,387 µg	FLUORIDE	0,11 mg
VITAMINE A (UI)	45	FLUORIDE AR	3,1 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,102 mg	SELENIUM	4,22 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	9,3 %	SELENIUM AR	7,7 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,102 mg	CHROMIUM	55,10 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	7,3 %	CHROMIUM AR	137,7 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,762 mg	MOLYBDENUM	67,04 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,8 %	MOLYBDENUM AR	134,1 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,41 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)	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

Article : CHD-PC-19938E0-999

pour le client 4384

Barry Callebaut Decorations B.V. - Zundert

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

19.10.2024 18:04:42

Tél.: 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93

p. 3 / 5

Allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production

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
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	56,3 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	22,7 %	+/- 1

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

**MoNA
LISA®**

CHD-PC-19938E0-999

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

Jongen

Toussaint Jongen

Article : CHD-PC-19938E0-999

Barry Callebaut Decorations B.V. - Zundert

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

Tél.: 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93

pour le client 4384

19.10.2024 18:04:42

p. 5 / 5