

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

#### Spécification de l'article

**Dénomination légale :** Mélange de chocolat et de chocolat blanc  
**Certification** Certifié HALAL  
**Nom commercial :** Marbled X-Large  
**Article :** CHX-PC-19943E0-999  
**Tarif Douanier EU :** 1806.9039



#### Composition typique

sucré 49,0%; beurre de cacao 22,5%; poudre de lait entier 21,5%; pâte de cacao 6,0%; 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.

#### Conditionnement

	EAN	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)	Matériau d'emballage
UC	8711177580869	0,900 KG	0,993 KG	228x128x62 MM	Étui BB
CAR	18711177580866	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
	Carton	20-PAP
CAR	Carton	81-C/PAP

#### Caractéristiques du produit

LONGUEUR	200,0 mm
DIAMÈTRE	7,0 mm
COULEUR(S) DE BASE*	creme-beige
COULEUR(S) ADDITIONNELLE(S)*	brun

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

Article : CHX-PC-19943E0-999

Barry Callebaut Decorations BV - Zundert

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

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

pour le client 4384

31.10.2023 17:00:37

p. 1 / 5

#### Caractéristiques du produit

#### 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/25g

#### 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)

12 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	545 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,412 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,3 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,5 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.282 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,162 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	31,9 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	23,2 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	45,5 %	VITAMINE D	(UI)	46
ACIDES GRAS SATURÉS	19,2 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2,098 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	95,9 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	17,5 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	10,1 g	VITAMINE E	(UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,0 g	FOLATE		9,201 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	FOLATE AR		4,6 %
CHOLESTÉROL	21,1 mg	PHOSPHORE		187,0 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	57,4 g	PHOSPHORE AR		26,7 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	22,1 %	FER		1,96 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	56,7 g	FER AR		14,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	63,0 %	MAGNESIUM		32,4 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		8,7 %
AMIDON	0,3 g	ZINC		0,92 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	1,1 g	ZINC AR		9,2 %

Article : CHX-PC-19943E0-999

pour le client 4384

Barry Callebaut Decorations BV - Zundert

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

31.10.2023 17:00:37

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

p. 2 / 5

PROTÉINES TOTALES	6,3 g	IODE	5,62 µg
PROTÉINES TOTALES AR	12,6 %	IODE AR	3,7 %
PROTÉINES DE LAIT	5,6 g	CALCIUM	197,3 mg
SEL	0,20 g	CALCIUM AR	24,7 %
SEL AR	3,3 %	CHLORURE	173,22 mg
SODIUM	79,2 mg	CHLORURE AR	21,7 %
ACIDES ORGANIQUES	0,45 g	POTASSIUM	349,4 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,07 g	POTASSIUM AR	17,5 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,18 g	MANGANESE	0,02 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	1,0 %
VITAMINE A RETINOL	40,975 µg	FLUORIDE	0,04 mg
VITAMINE A (UI)	136	FLUORIDE AR	1,1 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,077 mg	SELENIUM	3,55 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,0 %	SELENIUM AR	6,5 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,468 mg	CHROMIUM	14,45 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	33,4 %	CHROMIUM AR	36,1 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,092 mg	MOLYBDENUM	18,93 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,6 %	MOLYBDENUM AR	37,9 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,456 µg	CENDRES	1,70 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	18,2 %		

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
-------	---	------------	---

Article : CHX-PC-19943E0-999

pour le client 4384

Barry Callebaut Decorations BV - Zundert

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

31.10.2023 17:00:37

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

p. 3 / 5

#### Autres substances d'intérêt

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
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.

#### 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 31.10.2023 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE



Katleen Vallons

# MoNA LISA®

## CHX-PC-19943E0-999

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

#### Annexe pour l'exportation - Composition 100 %

sucre 49,05% ; beurre de cacao 22,55% ; poudre de **lait** entier 21,68% ; pâte de cacao 6,14% ; émulsifiant: **lécithines (soja)** 0,59% ; arôme naturel de vanille 0,01%

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

<b>Saccharose</b>	49,0 %
<b>Beurre de cacao</b>	25,8 %
<b>Matière grasse de lait</b>	5,82 %
<b>Matière de lait</b>	21,06 %
<b>Matière de cacao non gras</b>	2,72 %

Article : CHX-PC-19943E0-999

Barry Callebaut Decorations BV - Zundert

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

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

pour le client 4384

31.10.2023 17:00:37

**p. 5 / 5**