

BARRY CALLEBAUT FRANCE

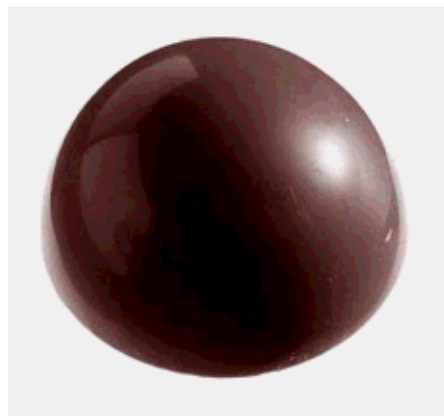
Boîte post. 8

78250 HARDRICOURT

FRANCE

Spécification de l'article

| | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| Dénomination légale : | Chocolat de couverture noir |
| Certification | Certifié HALAL |
| Nom commercial : | Dome |
| Article : | CHD-CM-21428E0-999 |
| Numéro de l'article alternatif | E021428 |
| Tarif Douanier EU : | 1806.2010 |



Composition typique

pâte de cacao 50,5%; sucre 33,0%; beurre de cacao 13,5%; pâte de cacao Équateur 2,5%; émulsifiant: lécithine <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 | Poids brut | Dimensions (L x l x h) | Matériau d'emballage |
|-----|----------------|-----------|------------|------------------------|----------------------|
| UC | 8711177620398 | 0,280 KG | 0,512 KG | 352x269x65 MM | Étui BB |
| CAR | 18711177620395 | 1,400 KG | 2,845 KG | 361x278x335 MM | Carton préformé |

| | |
|--------------------------------|-------------------------|
| Forme | 3D |
| Quantité | 28pcs/UC |
| Quantité par boîte / sac / uni | 5UC/CAR |
| Quantité par palette | 40CAR/PAL |
| Quantité à commander | 1,4 KG (ou multiple de) |

Article : CHD-CM-21428E0-999

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

| Unité de | Matériel d'emballage | Code d'identification |
|----------|----------------------|-----------------------|
| UC | Sheet | 22-PAP |
| | Plateau | 01-PET |
| CAR | Carton | 21-PAP |

Caractéristiques du produit

| | |
|---------------------|---------|
| HAUTEUR | 32,5 mm |
| DIAMÈTRE | 65,0 mm |
| ÉPAISSEUR | 1,40 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

IOCC1(1952)

Critères physiques

Non spécifié.

Méthode de référence

Critères microbiologiques

| | |
|--------------------|------------------|
| GERMES TOTAUX | max 5.000/g |
| LEVURES | max 50/g |
| MOISSURES | 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 | 572 kcal | VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE | 0,000 mg |
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR | 28,6 % | VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR | 0,0 % |
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE | 2.394 kJ | VITAMINE D CALCIFERON | 1,873 µg |
| MATIÈRE GRASSE TOTALE | 42,2 g | VITAMINE D CALCIFERON AR | 37,5 % |
| MATIÈRE GRASSE TOTALE AR | 60,3 % | VITAMINE D (UI) | 75 |
| ACIDES GRAS SATURÉS | 25,3 g | VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL | 3,381 mg |
| ACIDES GRAS SATURÉS AR | 126,5 % | VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR | 28,2 % |
| ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS | 13,7 g | VITAMINE E (UI) | 5 |

Article : CHD-CM-21428E0-999

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

| | | | |
|-----------------------------------|-----------|---------------|-----------|
| ACIDES GRAS POLYINSATURÉS | 1,3 g | FOLATE | 13,412 µg |
| ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX | 0,0 g | FOLATE AR | 6,7 % |
| CHOLESTÉROL | 0,0 mg | PHOSPHORE | 199,6 mg |
| GLUCIDES DISPONIBLES | 36,2 g | PHOSPHORE AR | 28,5 % |
| GLUCIDES DISPONIBLES AR | 13,9 % | FER | 15,49 mg |
| SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) | 33,0 g | FER AR | 110,7 % |
| SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR | 36,7 % | MAGNESIUM | 126,0 mg |
| POLYOLS | 0,0 g | MAGNESIUM AR | 33,6 % |
| AMIDON | 2,7 g | ZINC | 1,75 mg |
| FIBRES ALIMENTAIRES | 9,9 g | ZINC AR | 17,5 % |
| PROTÉINES TOTALES | 6,3 g | IODE | 0,00 µg |
| PROTÉINES TOTALES AR | 12,6 % | IODE AR | 0,0 % |
| PROTÉINES DE LAIT | 0,0 g | CALCIUM | 34,9 mg |
| SEL | 0,01 g | CALCIUM AR | 4,4 % |
| SEL AR | 0,2 % | CHLORURE | 10,21 mg |
| SODIUM | 5,3 mg | CHLORURE AR | 1,3 % |
| ACIDES ORGANIQUES | 0,85 g | POTASSIUM | 584,5 mg |
| ALCALOÏDES TOTAUX | 0,64 g | POTASSIUM AR | 29,2 % |
| POLYHYDROXYPHENOLS | 1,59 g | MANGANESE | 0,00 mg |
| ALCOOL | 0,00 g | MANGANESE AR | 0,2 % |
| VITAMINE A RETINOL | 16,870 µg | FLUORIDE | 0,13 mg |
| VITAMINE A (UI) | 56 | FLUORIDE AR | 3,6 % |
| VITAMINE B1 THIAMINE | 0,106 mg | SELENIUM | 4,89 µg |
| VITAMINE B1 THIAMINE AR | 9,7 % | SELENIUM AR | 8,9 % |
| VITAMINE B2 RIBOFLAVINE | 0,106 mg | CHROMIUM | 63,72 µg |
| VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR | 7,6 % | CHROMIUM AR | 159,3 % |
| VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN | 0,797 mg | MOLYBDENUM | 77,53 µg |
| VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR | 5,0 % | MOLYBDENUM AR | 155,1 % |
| VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE | 0,000 µg | CENDRES | 1,46 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 |
| 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 |

Article : CHD-CM-21428E0-999

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

| | | | |
|-------------------------------------|---|--------------------------------------|---|
| 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 |
| 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 | 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 | 66,0 % | +/- 2 |
| Matière sèche cacao dégraissé | 23,8 % | +/- 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).

**MoNA
LISA®**

CHD-CM-21428E0-999

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

Imprimé le 19.10.2024 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE



Toussaint Jongen