



CHD-BS-19850E0-74A

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 noir
Certification Certifié HALAL
Article : CHD-BS-19850E0-74A
Numéro de l'article alternatif E021881
Tarif Douanier EU : 1806.9039

Composition typique

sucre 49,5% ; pâte de cacao 43,0% ; beurre de cacao 7,0% ; 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.

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
CAR	8711177631196	2,500 KG	2,896 KG	390x295x155 MM	Caisse américaine

Forme micro copeaux
Quantité par boîte / sac / uni 2,5KG/CAR
Quantité par palette 64CAR/PAL
Quantité à commander 2,5 KG (ou multiple de)

Informations sur l'emballage

Unité de	Matériel d'emballage	Code d'identification
CAR	Sac	02-PE-HD
	Carton	20-PAP

Caractéristiques du produit

LONGUEUR	7,5 - 10,5 mm
LARGEUR	4,0 - 6,0 mm
COULEUR(S) DE BASE*	brun

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

Article : CHD-BS-19850E0-74A

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 / 4

Critères chimiques

Critères chimiques		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)

Critères physiques

Critères physiques		Méthode de référence
Non spécifié.		

Critères microbiologiques

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	non détecté/g	ISO16649-2
SALMONELLES	non détecté/375g	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	520 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	26,0 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.175 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,343 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	30,3 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	26,9 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	43,2 %	VITAMINE D	(UI)	54
ACIDES GRAS SATURÉS	18,1 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2,422 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	90,7 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	20,2 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	9,8 g	VITAMINE E	(UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,9 g	FOLATE		10,268 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR		5,1 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE		161,3 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	52,3 g	PHOSPHORE AR		23,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	20,1 %	FER		12,59 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	49,7 g	FER AR		89,9 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	55,3 %	MAGNESIUM		101,8 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		27,2 %
AMIDON	2,2 g	ZINC		1,42 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	8,0 g	ZINC AR		14,2 %
PROTÉINES TOTALES	5,1 g	IODE		0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	10,2 %	IODE AR		0,0 %

Article : CHD-BS-19850E0-74A

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 / 4

CHD-BS-19850E0-74A

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

PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM	28,3 mg
SEL	0,01 g	CALCIUM AR	3,5 %
SEL AR	0,2 %	CHLORURE	8,60 mg
SODIUM	4,4 mg	CHLORURE AR	1,1 %
ACIDES ORGANIQUES	0,69 g	POTASSIUM	472,7 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,51 g	POTASSIUM AR	23,6 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,29 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE A RETINOL	12,077 µg	FLUORIDE	0,10 mg
VITAMINE A (UI)	40	FLUORIDE AR	2,9 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,086 mg	SELENIUM	3,95 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,8 %	SELENIUM AR	7,2 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,086 mg	CHROMIUM	51,48 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	6,1 %	CHROMIUM AR	128,7 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,644 mg	MOLYBDENUM	62,63 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,0 %	MOLYBDENUM AR	125,3 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,21 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*	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

Article : CHD-BS-19850E0-74A

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 / 4

Autres substances d'intérêt

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	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	49,4 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	19,2 %	+/- 1

Conditions de stockage

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

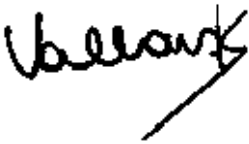
Température de stockage recommandée : 12 - 20 °C

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



Katleen Vallons