

# MONA LISA®

## CHK-GL-22125E0-999

### 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 décoré  
**Nom commercial :** ChocRocks™ Bronze Medium  
**Article :** CHK-GL-22125E0-999  
**Numéro de l'article alternatif** E022125  
**Tarif Douanier EU :** 1806.9039



#### Composition typique

sucres 49,5% ; pâte de cacao 47,5% ; beurre de cacao 1,5% ; émulsifiant: lécithines (soja) <1% ; colorant: E172 <1% ; agent d'enrobage: E414 <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 : Amandes, 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	8711177635347	0,600 KG	0,655 KG	77x91x175 MM	Bouteille plastique (PET)
CAR	18711177635344	2,400 KG	2,716 KG	186x160x190 MM	Caisse américaine

Forme Granelle  
Quantité 0,6KG/UC  
Quantité par boîte / sac / uni 4UC/CAR  
Quantité par palette 140CAR/PAL  
Quantité à commander 2,4 KG (ou multiple de)

Article : CHK-GL-22125E0-999

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. 1 / 4

#### Caractéristiques du produit

DIAMÈTRE 3,0 - 5,0 mm

COULEUR(S) DE BASE\* bronze-cuivre

Veillez contacter votre interlocuteur pour le(s) option(s) choisie(s).

#### Critères chimiques

#### Méthode de référence

HUMIDITÉ max 1 % IOCCC1(1952)

#### Critères physiques

#### Méthode de référence

Non spécifié.

#### 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	498 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	24,9 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.086 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,200 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	27,2 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	24,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	38,8 %	VITAMINE D (UI)	48
ACIDES GRAS SATURÉS	16,3 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,179 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	81,3 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	18,2 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	8,8 g	VITAMINE E (UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,9 g	FOLATE	10,425 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR	5,2 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE	179,0 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	52,7 g	PHOSPHORE AR	25,6 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	20,3 %	FER	151,95 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	49,8 g	FER AR	1.085,3 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	55,3 %	MAGNESIUM	113,0 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	30,1 %

Article : CHK-GL-22125E0-999

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 / 4

AMIDON	2,5 g	ZINC	1,57 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	9,1 g	ZINC AR	15,7 %
PROTÉINES TOTALES	5,6 g	IODE	0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	11,3 %	IODE AR	0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM	31,4 mg
SEL	0,01 g	CALCIUM AR	3,9 %
SEL AR	0,2 %	CHLORURE	9,46 mg
SODIUM	4,8 mg	CHLORURE AR	1,2 %
ACIDES ORGANIQUES	0,76 g	POTASSIUM	524,4 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,57 g	POTASSIUM AR	26,2 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,43 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE A RETINOL	10,755 µg	FLUORIDE	0,11 mg
VITAMINE A (UI)	36	FLUORIDE AR	3,3 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,095 mg	SELENIUM	4,38 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	8,7 %	SELENIUM AR	8,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,095 mg	CHROMIUM	57,12 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	6,8 %	CHROMIUM AR	142,8 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,714 mg	MOLYBDENUM	69,50 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,5 %	MOLYBDENUM AR	139,0 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,84 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*	1
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.

Article : CHK-GL-22125E0-999

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 / 4

#### 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	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.

#### Conditions de stockage

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

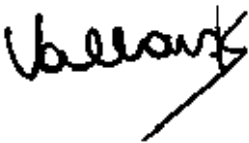
Température de stockage recommandée : 12 - 20 °C

#### 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