

BARRY CALLEBAUT FRANCE

Boîte post. 8

78250 HARDRICOURT

FRANCE

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Chocolat au lait
Certification	Certifié HALAL
Article :	CHM-BS-22277E0-07B
Numéro de l'article alternatif	E022277
Tarif Douanier EU :	1806.2030

Composition typique

sucres 52,5% ; pâte de cacao 15,0% ; beurre de cacao 15,0% ; poudre de lait entier 13,5% ; poudre de lait écrémé 3,5% ; 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	8711177639086	1,000 KG	1,120 KG	195x195x113 MM	Seau en plastique (PP)
CAR	18711177639083	4,000 KG	4,930 KG	392x392x115 MM	Caisse américaine

Forme	micro copeaux
Quantité	1KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	4UC/CAR
Quantité par palette	60CAR/PAL
Quantité à commander 4 KG (ou multiple de)	

Informations sur l'emballage

Unité de	Matériel d'emballage	Code d'identification
UC	Seau	05-PP
	Couvercle	05-PP
CAR	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

Critères chimiques

HUMIDITÉ	max 1 %
----------	---------

Méthode de référence

IOCCC1(1952)

Article : CHM-BS-22277E0-07B

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 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)

18 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	518 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,272 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25,9 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,3 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.166 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,026 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	26,9 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	20,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	38,4 %	VITAMINE D (UI)	41
ACIDES GRAS SATURÉS	16,1 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	1,997 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	80,4 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	16,6 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	8,5 g	VITAMINE E (UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,0 g	FOLATE	8,536 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	FOLATE AR	4,3 %
CHOLESTÉROL	16,2 mg	PHOSPHORE	160,7 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	60,7 g	PHOSPHORE AR	23,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	23,3 %	FER	4,46 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	59,4 g	FER AR	31,9 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	66,0 %	MAGNESIUM	46,3 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	12,4 %
AMIDON	0,8 g	ZINC	0,94 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	2,7 g	ZINC AR	9,4 %
PROTÉINES TOTALES	6,5 g	IODE	3,62 µg
PROTÉINES TOTALES AR	13,0 %	IODE AR	2,4 %
PROTÉINES DE LAIT	4,8 g	CALCIUM	134,1 mg
SEL	0,13 g	CALCIUM AR	16,8 %
SEL AR	2,2 %	CHLORURE	113,79 mg

CHM-BS-22277E0-07B

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

SODIUM	52,1 mg	CHLORURE AR	14,2 %
ACIDES ORGANIQUES	0,54 g	POTASSIUM	343,1 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,18 g	POTASSIUM AR	17,2 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,44 g	MANGANESE	0,01 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,3 %
VITAMINE A RETINOL	41,012 µg	FLUORIDE	0,04 mg
VITAMINE A (UI)	137	FLUORIDE AR	1,0 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,076 mg	SELENIUM	2,73 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	6,9 %	SELENIUM AR	5,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,326 mg	CHROMIUM	19,34 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	23,3 %	CHROMIUM AR	48,3 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,220 mg	MOLYBDENUM	25,32 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,4 %	MOLYBDENUM AR	50,6 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,300 µg	CENDRES	1,41 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	12,0 %		

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
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

Article : CHM-BS-22277E0-07B

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

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.

Valeurs légales (calculées selon la UE Directive 2000/36/CE)

Matière sèche de cacao	29,6 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	6,6 %	+/-0,5
Matière sèche de lait	16,9 %	+/- 1
Matière grasse de lait	min 3,5 %	

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