

BARRY CALLEBAUT FRANCE

Boîte post. 8

78250 HARDRICOURT

FRANCE

#### Spécification de l'article

Dénomination légale :	Chocolat
Certification	Certifié HALAL
Article :	CHD-BS-22270E0-07B
Numéro de l'article alternatif	E022270
Tarif Douanier EU :	1806.2030

#### 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
UC	8711177639895	1,000 KG		195x195x113 MM	Seau en plastique (PP)
CAR	18711177639892	4,000 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

Article : CHD-BS-22270E0-07B

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

COULEUR(S) DE BASE\* brun

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

#### 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  
MOISSISURES 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	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

Article : CHD-BS-22270E0-07B

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. 2 / 4

## CHD-BS-22270E0-07B

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

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 %
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.

Article : CHD-BS-22270E0-07B

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. 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.

#### 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