

BARRY CALLEBAUT FRANCE

Boîte post. 8

78250 HARDRICOURT

FRANCE

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Chocolat blanc
Certification	Certifié HALAL
Article :	CHW-BS-22280E0-07B
Numéro de l'article alternatif	E022280
Tarif Douanier EU :	1704.9030

Composition typique

sucre 50,5% ; poudre de lait entier 25,5% ; beurre de cacao 23,5% ; 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	8711177639901	1,000 KG	1,120 KG	195x195x113 MM	Seau en plastique (PP)
CAR	18711177639908	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*	creme-beige

*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 : CHW-BS-22280E0-07B

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
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)

12 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	541 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,485 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,0 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,6 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.263 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,052 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	30,4 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	21,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	43,5 %	VITAMINE D (UI)	42
ACIDES GRAS SATURÉS	18,3 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	1,901 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	91,6 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	15,8 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	9,6 g	VITAMINE E (UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,0 g	FOLATE	8,743 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,5 g	FOLATE AR	4,4 %
CHOLESTÉROL	24,8 mg	PHOSPHORE	193,1 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	59,9 g	PHOSPHORE AR	27,6 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	23,0 %	FER	0,27 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	59,5 g	FER AR	2,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	66,1 %	MAGNESIUM	21,1 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	5,6 %
AMIDON	0,0 g	ZINC	0,84 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	ZINC AR	8,4 %
PROTÉINES TOTALES	6,5 g	IODE	6,61 µg
PROTÉINES TOTALES AR	13,1 %	IODE AR	4,4 %
PROTÉINES DE LAIT	6,5 g	CALCIUM	227,4 mg
SEL	0,23 g	CALCIUM AR	28,4 %
SEL AR	3,9 %	CHLORURE	202,37 mg

Article : CHW-BS-22280E0-07B

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

CHW-BS-22280E0-07B

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

SODIUM	92,5 mg	CHLORURE AR	25,3 %
ACIDES ORGANIQUES	0,41 g	POTASSIUM	331,9 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	POTASSIUM AR	16,6 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	MANGANESE	0,02 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	1,1 %
VITAMINE A RETINOL	45,366 µg	FLUORIDE	0,03 mg
VITAMINE A (UI)	151	FLUORIDE AR	0,9 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,077 mg	SELENIUM	3,58 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,0 %	SELENIUM AR	6,5 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,536 mg	CHROMIUM	9,19 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	38,3 %	CHROMIUM AR	23,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,000 mg	MOLYBDENUM	12,77 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	25,5 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,536 µg	CENDRES	1,80 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	21,5 %		

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
FRUCTOSE	1	NOIX DE KARITÉ*	0
MAÏS	0	NOIX EN COEUR*	0
VANILLINE	1	CHINQUAPIN*	0

Article : CHW-BS-22280E0-07B

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	23,5 %	+/- 1
Matière sèche de lait	24,9 %	+/- 1
Matière grasse de lait	6,9 %	+/-0,5

Conditions de stockage

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

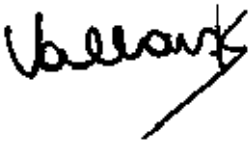
Température de stockage recommandée : 12 - 20 °C

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