

BARRY CALLEBAUT FRANCE

Boîte post. 8

78250 HARDRICOURT

FRANCE

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Chocolat
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	Lamy
Article :	CHD-SV-22290E0-11B
Tarif Douanier EU :	1806.2030



Composition typique

sucres 51,5% ; pâte de cacao 41,5% ; beurre de cacao 3,5% ; matière grasse **laitière** 2,0% ; 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 8711177639949	2,500 KG	2,730 KG	388x198x155 MM	

Forme	copeaux
Quantité par boîte / sac / uni	2,5KG/CAR
Quantité par palette	132CAR/PAL
Quantité à commander	2,5 KG (ou multiple de)

Informations sur l'emballage

Unité de	Matériel d'emballage	Code d'identification
CAR	Sac	04-PE-LD
	Carton	20-PAP

Article : CHD-SV-22290E0-11B

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

CHD-SV-22290E0-11B

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

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
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)

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	512 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25,6 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.143 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,163 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	28,6 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	23,3 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	40,8 %	VITAMINE D (UI)		47
ACIDES GRAS SATURÉS	17,1 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2,199 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	85,4 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	18,3 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	9,2 g	VITAMINE E (UI)		3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,0 g	FOLATE		9,678 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,2 g	FOLATE AR		4,8 %
CHOLESTÉROL	8,1 mg	PHOSPHORE		156,7 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	54,4 g	PHOSPHORE AR		22,4 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	20,9 %	FER		12,24 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	51,8 g	FER AR		87,4 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	57,5 %	MAGNESIUM		98,9 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		26,4 %
AMIDON	2,2 g	ZINC		1,38 mg

Article : CHD-SV-22290E0-11B

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-SV-22290E0-11B

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

FIBRES ALIMENTAIRES	7,8 g	ZINC AR	13,8 %
PROTÉINES TOTALES	4,9 g	IODE	0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	9,9 %	IODE AR	0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM	27,5 mg
SEL	0,01 g	CALCIUM AR	3,4 %
SEL AR	0,2 %	CHLORURE	8,40 mg
SODIUM	4,2 mg	CHLORURE AR	1,1 %
ACIDES ORGANIQUES	0,67 g	POTASSIUM	459,3 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,50 g	POTASSIUM AR	23,0 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,25 g	MANGANESE	0,01 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,3 %
VITAMINE A RETINOL	29,056 µg	FLUORIDE	0,10 mg
VITAMINE A (UI)	97	FLUORIDE AR	2,9 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,083 mg	SELENIUM	3,83 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,6 %	SELENIUM AR	7,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,083 mg	CHROMIUM	50,02 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	6,0 %	CHROMIUM AR	125,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,625 mg	MOLYBDENUM	60,85 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	3,9 %	MOLYBDENUM AR	121,7 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,18 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
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.

Article : CHD-SV-22290E0-11B

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	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	46,0 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	19,1 %	+/- 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



Toussaint Jongen