

BARRY CALLEBAUT FRANCE

Boîte post. 8

78250 HARDRICOURT

FRANCE

#### Spécification de l'article

Dénomination légale :	Chocolat blanc
Certification	Certifié HALAL
Article :	CHW-TS-22352E0-999
Numéro de l'article alternatif	E022352
Tarif Douanier EU :	1704.9030



#### Composition typique

sucres 45,0%; beurre de cacao 32,0%; poudre de lait entier 22,5%; 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
CAR 8711177648323	1,360 KG	2,159 KG	275x358x119 MM	Caisse américaine

Forme	boules creuses
Quantité	504pcs/UC
Quantité par palette	108CAR/PAL
Quantité à commander	1,36 KG (ou multiple de)

#### Informations sur l'emballage

Unité de	Matériel d'emballage	Code d'identification
CAR	Plateau	01-PET
	Coussinet	22-PAP
	Carton	20-PAP

#### Caractéristiques du produit

DIAMÈTRE	25,0 mm
COULEUR(S) DE BASE*	creme-beige

\*L'information sur la couleur est subjective, aucune réclame ne peut être dérivée avec cette information

Article : CHW-TS-22352E0-999

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

#### 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)

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	581 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,431 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	29,1 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,5 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.431 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,437 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	38,2 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	28,7 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	54,6 %	VITAMINE D	(UI)	57
ACIDES GRAS SATURÉS	23,0 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2,584 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	115,0 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	21,5 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,2 g	VITAMINE E	(UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	FOLATE		9,439 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	FOLATE AR		4,7 %
CHOLESTÉROL	22,0 mg	PHOSPHORE		171,4 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	53,2 g	PHOSPHORE AR		24,5 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	20,5 %	FER		0,24 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	52,8 g	FER AR		1,7 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	58,7 %	MAGNESIUM		18,8 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		5,0 %
AMIDON	0,0 g	ZINC		0,75 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	ZINC AR		7,5 %

Article : CHW-TS-22352E0-999

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

PROTÉINES TOTALES	5,8 g	IODE	5,87 µg
PROTÉINES TOTALES AR	11,6 %	IODE AR	3,9 %
PROTÉINES DE LAIT	5,8 g	CALCIUM	201,9 mg
SEL	0,21 g	CALCIUM AR	25,2 %
SEL AR	3,4 %	CHLORURE	179,70 mg
SODIUM	82,1 mg	CHLORURE AR	22,5 %
ACIDES ORGANIQUES	0,37 g	POTASSIUM	294,8 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	POTASSIUM AR	14,7 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	MANGANESE	0,02 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	1,0 %
VITAMINE A RETINOL	44,890 µg	FLUORIDE	0,03 mg
VITAMINE A (UI)	149	FLUORIDE AR	0,8 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,068 mg	SELENIUM	3,18 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	6,2 %	SELENIUM AR	5,8 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,476 mg	CHROMIUM	8,16 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	34,0 %	CHROMIUM AR	20,4 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,000 mg	MOLYBDENUM	11,34 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	22,7 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,476 µg	CENDRES	1,60 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	19,1 %		

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
-------	---	------------	---

Article : CHW-TS-22352E0-999

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

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	32,1 %	+/-1,5
Matière sèche de lait	22,1 %	+/- 1
Matière grasse de lait	6,1 %	+/-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



Toussaint Jongen