

BARRY CALLEBAUT FRANCE

Boîte post. 8

78250 HARDRICOURT

FRANCE

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Chocolat de couverture noir
Certification	Certifié HALAL
Article :	CHD-TS-22350E0-999
Numéro de l'article alternatif	E022350
Tarif Douanier EU :	1806.2010



Composition typique

sucre 45,0%; pâte de cacao 36,0%; beurre de cacao 18,0%; 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	8711177648392	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

Article : CHD-TS-22350E0-999

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 / 5

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*	brun

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

Critères chimiques

Critères chimiques	Méthode de référence	
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)

Critères physiques

Critères physiques	Méthode de référence
Non spécifié.	

Critères microbiologiques

Critères microbiologiques	Méthode de référence	
GERMES TOTAUX	max 5.000/g	ISO4833
LEVURES	max 50/g	ISO7954
MOISSISSURES	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
COLIFORMES	max 10/g	ISO4832
E.COLI	non détecté/g	ISO16649-2
SALMONELLES	non détecté/375g	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	563 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,1 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.355 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,685 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	37,9 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	33,7 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	54,2 %	VITAMINE D	(UI)	67
ACIDES GRAS SATURÉS	22,7 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	3,042 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	113,6 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	25,4 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,3 g	VITAMINE E	(UI)	5
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	FOLATE		10,505 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR		5,3 %

Article : CHD-TS-22350E0-999

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 / 5

CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE	136,2 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	47,3 g	PHOSPHORE AR	19,5 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	18,2 %	FER	10,63 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	45,0 g	FER AR	76,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	50,0 %	MAGNESIUM	86,0 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	22,9 %
AMIDON	1,9 g	ZINC	1,20 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	6,8 g	ZINC AR	12,0 %
PROTÉINES TOTALES	4,3 g	IODE	0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	8,6 %	IODE AR	0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM	23,9 mg
SEL	0,01 g	CALCIUM AR	3,0 %
SEL AR	0,2 %	CHLORURE	7,30 mg
SODIUM	3,7 mg	CHLORURE AR	0,9 %
ACIDES ORGANIQUES	0,58 g	POTASSIUM	399,2 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,43 g	POTASSIUM AR	20,0 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,09 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE A RETINOL	15,217 µg	FLUORIDE	0,09 mg
VITAMINE A (UI)	51	FLUORIDE AR	2,5 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,072 mg	SELENIUM	3,33 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	6,6 %	SELENIUM AR	6,1 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,072 mg	CHROMIUM	43,46 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	5,2 %	CHROMIUM AR	108,7 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,543 mg	MOLYBDENUM	52,88 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	3,4 %	MOLYBDENUM AR	105,8 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,03 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

Article : CHD-TS-22350E0-999

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 / 5



CHD-TS-22350E0-999

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

Allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production

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
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	54,2 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	min 16,0 %	

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

Article : CHD-TS-22350E0-999

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. 4 / 5

**MoNA
LISA®**

CHD-TS-22350E0-999

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

Jongen

Toussaint Jongen

Article : CHD-TS-22350E0-999

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. 5 / 5