

BARRY CALLEBAUT FRANCE

Boîte post. 8

78250 HARDRICOURT

FRANCE

#### Spécification de l'article

Dénomination légale :	Chocolat de couverture au lait
Certification	Certifié HALAL
Article :	CHM-TS-22351E0-999
Numéro de l'article alternatif	E022351
Tarif Douanier EU :	1806.2010



#### Composition typique

sucres 40,5%; beurre de cacao 26,5%; poudre de lait entier 21,5%; pâte de cacao 10,5%; 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 8711177648590	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*	brun

Article : CHM-TS-22351E0-999

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

\*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)

#### Critères physiques

Non spécifié.

#### Méthode de référence

#### Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX max 5.000/g

ISO4833

LEVURES max 50/g

ISO7954

MOISSISURES 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)

18 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	573 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,413 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,7 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,5 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.399 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,441 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	38,1 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	28,8 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	54,5 %	VITAMINE D (UI)	58
ACIDES GRAS SATURÉS	22,9 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,600 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	114,7 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	21,7 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,2 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	FOLATE	10,695 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	FOLATE AR	5,3 %
CHOLESTÉROL	21,1 mg	PHOSPHORE	204,2 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	49,3 g	PHOSPHORE AR	29,2 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	19,0 %	FER	3,32 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	48,3 g	FER AR	23,7 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	53,7 %	MAGNESIUM	43,3 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	11,5 %
AMIDON	0,6 g	ZINC	1,07 mg

## CHM-TS-22351E0-999

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

FIBRES ALIMENTAIRES	2,0 g	ZINC AR	10,7 %
PROTÉINES TOTALES	6,8 g	IODE	5,62 µg
PROTÉINES TOTALES AR	13,6 %	IODE AR	3,7 %
PROTÉINES DE LAIT	5,6 g	CALCIUM	200,3 mg
SEL	0,20 g	CALCIUM AR	25,0 %
SEL AR	3,3 %	CHLORURE	173,95 mg
SODIUM	79,7 mg	CHLORURE AR	21,7 %
ACIDES ORGANIQUES	0,52 g	POTASSIUM	399,5 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,13 g	POTASSIUM AR	20,0 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,32 g	MANGANESE	0,02 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	1,0 %
VITAMINE A RETINOL	48,609 µg	FLUORIDE	0,05 mg
VITAMINE A (UI)	162	FLUORIDE AR	1,5 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,086 mg	SELENIUM	4,02 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,9 %	SELENIUM AR	7,3 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,477 mg	CHROMIUM	20,63 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	34,1 %	CHROMIUM AR	51,6 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,160 mg	MOLYBDENUM	26,45 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,0 %	MOLYBDENUM AR	52,9 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,456 µg	CENDRES	1,81 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	18,2 %		

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 : CHM-TS-22351E0-999

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. 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	37,1 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	4,8 %	+/-0,5
Matière sèche de lait	21,2 %	+/- 1
Matière grasse de lait	5,9 %	+/-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



Toussaint Jongen