

BARRY CALLEBAUT FRANCE

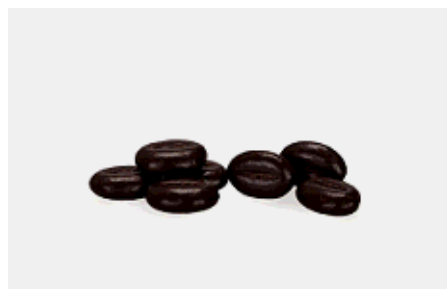
Boîte post. 8

78250 HARDRICOURT

FRANCE

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Chocolat noir au café
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	Chocolate coffee beans
Article :	CHF-3D-22678-999
Tarif Douanier EU :	1806.9039



Composition typique

sucres 48,5%; pâte de cacao 42,0%; beurre de cacao 7,0%; café 1,0%; émulsifiant: lécithine <1%; arôme naturel <1%; agent d'enrobage: E904 <1%; agent d'enrobage: E414 <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
UC	8711177667454	1,000 KG	1,033 KG	128x128x118 MM	Seau en plastique (PP)
CAR	18711177667451	6,000 KG	6,190 KG	386x296x123 MM	Caisse américaine

Forme	3D
Quantité par boîte / sac / uni	6UC/CAR
Quantité par palette	80CAR/PAL
Quantité à commander 6 KG (ou multiple de)	

Caractéristiques du produit

LONGUEUR	14,0 mm
LARGEUR	11,0 mm
HAUTEUR	5,0 mm
COULEUR(S) DE BASE*	brun

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

Article : CHF-3D-22678-999

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
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	519 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	26,0 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.173 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,318 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	30,4 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	26,4 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	43,5 %	VITAMINE D	(UI)	53
ACIDES GRAS SATURÉS	17,9 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2,382 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	89,3 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	19,9 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	0,0 g	VITAMINE E	(UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,0 g	FOLATE		10,086 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR		5,0 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE		158,6 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	51,6 g	PHOSPHORE AR		22,7 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	19,9 %	FER		12,37 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	49,0 g	FER AR		88,3 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	54,4 %	MAGNESIUM		100,1 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		26,7 %
AMIDON	0,0 g	ZINC		1,39 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	8,1 g	ZINC AR		13,9 %

Article : CHF-3D-22678-999

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	5,1 g	IODE	0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	10,2 %	IODE AR	0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM	27,8 mg
SEL	0,00 g	CALCIUM AR	3,5 %
SEL AR	0,0 %	CHLORURE	8,45 mg
SODIUM	0,0 mg	CHLORURE AR	1,1 %
ACIDES ORGANIQUES	0,70 g	POTASSIUM	464,6 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,51 g	POTASSIUM AR	23,2 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,29 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,0 %
VITAMINE A RETINOL	11,855 µg	FLUORIDE	0,10 mg
VITAMINE A (UI)	39	FLUORIDE AR	2,8 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,084 mg	SELENIUM	3,88 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,6 %	SELENIUM AR	7,1 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,084 mg	CHROMIUM	50,62 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	6,0 %	CHROMIUM AR	126,5 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,632 mg	MOLYBDENUM	61,56 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,0 %	MOLYBDENUM AR	123,1 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,19 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
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	0	ORGE (EXCEPT SIROP DE GLUCOSE)	0
SOJA*	0	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
CÉLÉRI	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 : CHF-3D-22678-999

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	0		

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

*: à l'exception d'huile/de la graisse entièrement raffinée.

Informations sur la pertinence diététique

CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	0	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	49,5 %	+/- 1,5
Matière sèche cacao dégraissé	18,4 %	+/- 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

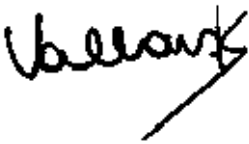
Certification cachère

Cachère Dairy

Certificat cachère disponible sur demande. Le statut cachère est confirmé sur l'emballage (seulement pour produits solides).

Les produits ayant une DLUO allant jusqu'à 03.10.2025 ne sont pas certifiés kasher et ne portent pas le logo kasher sur l'étiquette.

Imprimé le 19.10.2024 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE



Katleen Vallons