



Camma®

CHM-Q008DALPE6-Z71

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

BARRY CALLEBAUT FRANCE
5 BOULEVARD MICHELET - BP 8
78250 HARDRICOURT
FRANCE

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Chocolat de couverture au lait
Certification	UTZ cacao bilan de masse ProTerra lécithine de soja bilan de masse Certifié HALAL
Nom commercial :	Milk Des Alpes 35%
Article :	CHM-Q008DALPE6-Z71
Numéro de l'article alternatif	14011
Tarif Douanier CH :	1806.9049
Pays de production	Suisse
Origine	Swiss Made

Composition typique

sucré 42,5%; beurre de cacao 25,5%; poudre de lait entier 20,5%; pâte de cacao 11,0%; émulsifiant: lécithine de soja <1%; arôme naturel de vanille <1%

Ingrédients UTZ : Cacao

L'origine des ingrédients du cacao n'est pas Suisse

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	7610315003981	1,500 KG
CAR	7610315140112	7,500 KG

Forme	Easymelt
Quantité	1,5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	5UC/CAR
Quantité par palette	72CAR/PAL
Quantité à commander	7,5 KG (ou multiple de)

Limites chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	37,0 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Limites physiques

		Méthode de référence
VISCOSITÉ CASSON	850 - 1.150 mPa.s	IOCCC46(2000) & 10(1973)
LIMITE D'ÉCOULEMENT	4,00 - 7,00 Pa	IOCCC46(2000) & 10(1973)
Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.		IOCCC38(1990)

Article : CHM-Q008DALPE6-Z71

pour le client 4384

Barry Callebaut Schweiz AG - Ringstrasse 19

8600 DÜBENDORF 1 - SUISSE

22.12.2021 16:01:52

Tél.: 41 43 204 03 30 Fax.: 41 43 204 04 50

p. 1 / 5



Camma®

CHM-Q008DALPE6-Z71

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

Limites physiques

Méthode de référence

Limites 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	absence/g	ISO16649-2
SALMONELLES	absence/25g	ISO6579

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

Informations nutritionnelles pour 100 g (valeurs calculées d'après les données bibliographiques)

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	569 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,393 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,4 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,5 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.380 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,414 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	37,0 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	28,3 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	52,8 %	VITAMINE D (UI)	57
ACIDES GRAS SATURÉS	22,4 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,540 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	112,2 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	21,2 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11,6 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	10,451 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	5,2 %
CHOLESTÉROL	20,1 mg	PHOSPHORE	198,0 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	50,9 g	PHOSPHORE AR	28,3 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	19,6 %	FER	2,86 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	50,0 g	FER AR	20,5 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	55,6 %	MAGNESIUM	43,4 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	11,6 %
AMIDON	0,6 g	ZINC	1,05 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	2,1 g	ZINC AR	10,5 %
PROTÉINES TOTALES	6,6 g	IODE	5,36 µg
PROTÉINES TOTALES AR	13,3 %	IODE AR	3,6 %
PROTÉINES DE LAIT	5,3 g	CALCIUM	191,4 mg
SEL	0,19 g	CALCIUM AR	23,9 %
SEL AR	3,2 %	CHLORURE	165,91 mg
SODIUM	76,0 mg	CHLORURE AR	20,7 %

Article : CHM-Q008DALPE6-Z71

pour le client 4384

Barry Callebaut Schweiz AG - Ringstrasse 19

8600 DÜBENDORF 1 - SUISSE

22.12.2021 16:01:52

Tél.: 41 43 204 03 30 Fax.: 41 43 204 04 50

p. 2 / 5



Camma®

CHM-Q008DALPE6-Z71

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

ACIDES ORGANIQUES	0,51 g	POTASSIUM	391,0 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,13 g	POTASSIUM AR	19,6 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,34 g	MANGANESE	0,02 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,9 %
VITAMINE A RETINOL	13,907 µg	FLUORIDE	0,05 mg
VITAMINE A (UI)	46	FLUORIDE AR	1,5 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,084 mg	SELENIUM	3,92 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,7 %	SELENIUM AR	7,1 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,457 mg	CHROMIUM	20,79 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	32,6 %	CHROMIUM AR	52,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,167 mg	MOLYBDENUM	26,58 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,0 %	MOLYBDENUM AR	53,2 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,434 µg	CENDRES	1,54 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	17,4 %		

AR = apports de référence

Autres Informations allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	1	NOISETTES, AMANDES	0
LACTOSE	1	HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	0
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	0	AUTRES NOIX *	0
SOJA**	1	ARACHIDES**	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA ENTIÈREMENT	1	HUILE/GRAISSE D'ARACHIDE ENTIÈREMENT	0
LUPIN	0	SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0
GLUTEN	0	HUILE DE SÉSAME	0
BLÉ	0	MOUTARDE	0
SEIGLE	0	ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC	0
SARRASIN	0	VANILLINE	1
BOEUF	0	CÉLERI	0
PORC	0	ALCOOL	0
POULE	0	ASPARTAME	0
POISSONS (Y COMPRIS CALAMAR)	0	FRUCTOSE	1
CRUSTACÉS (Y COMPRIS CREVETTES/PRAIRES,	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
MOLLUSQUES (Y COMPRIS ORMEAU)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	0
MAÏS	0		

Légende : 1 = Présent / apte 0 = Absent / inapte

Autres noix * : noix, noix pécan, noix de cajou, pistaches, noix macadamia, noix de Brésil.

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

"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

Matière sèche de cacao	36,6 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	5,0 %	+/-0,5
Matière sèche de lait	20,2 %	+/- 1

Article : CHM-Q008DALPE6-Z71

pour le client 4384

Barry Callebaut Schweiz AG - Ringstrasse 19

8600 DÜBENDORF 1 - SUISSE

22.12.2021 16:01:52

Tél.: 41 43 204 03 30 Fax.: 41 43 204 04 50

p. 3 / 5



Camma[®]

CHM-Q008DALPE6-Z71

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

Valeurs légales

Matière grasse de lait	5,4 %	+/-0,5
------------------------	-------	--------

Conditions de stockage

Entreposer le produit dans un local propre, sec (humidité relative max.70 %) et sans odeur.

Température de stockage: 12 - 20 °C

Certification cachère

Cachère Dairy

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

Imprimé le 22.12.2021 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Lukas Pfirter

Article : CHM-Q008DALPE6-Z71

Barry Callebaut Schweiz AG - Ringstrasse 19

8600 DÜBENDORF 1 - SUISSE

Tél.: 41 43 204 03 30 Fax.: 41 43 204 04 50

pour le client 4384

22.12.2021 16:01:52

p. 4 / 5



Camma®

CHM-Q008DALPE6-Z71

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

Annexe pour l'exportation - Composition 100 %

sucre 42,30% ; beurre de cacao 25,50% ; poudre de **lait** entier 20,70% ; pâte de cacao 11,10% ; émulsifiant: lécithine de **soja** 0,38% ; arôme naturel de vanille 0,02%

Ingrédients UTZ : Cacao

Saccharose	42,3 %
Beurre de cacao	31,4 %
Matière grasse de lait	5,42 %
Matière de lait	20,06 %
Matière de cacao non gras	5,01 %