



# CHD-BB-308BY-357

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

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

### Spécification de l'article

Dénomination légale :	Chocolat (EU)		
Nom commercial :	Extrudés 8 cm		
Article :	CHD-BB-308BY-357		
Tarif Douanier EU :	1806.3290		
EAN/UPC :			
15,00 PCE	CAR		13073416800384
1,00 PCE	UC		3073416800387
1,00 PCE	PCE		5410522261400

### Composition typique (Données inappropriées pour la demande des restitutions)

sucre 53,5% ; pâte de cacao 44,5% ; beurre de cacao 1,0% ; émulsifiant: lécithine de soja <1% ; vanilline <1%

### Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Fruits à coque, Lait

### Conditionnement

Bâtons 1,6KG/UC 15UC/CAR  
Quantité à commander 15 PIECE ( 24 KG ) (ou multiple de)

### Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	25,6 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

### Critères physiques

	Méthode de référence
Granulométrie : 12-30 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.	IOCCC116(1990)

### 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	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>.

Article : CHD-BB-308BY-357

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

18.06.2015 15:14:52

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

p. 1 / 4



# CHD-BB-308BY-357

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

### Critères microbiologiques

### Méthode de référence

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.

### Dimensions standard

NOMBRE 175 - 200 /kg

### Date limite d'utilisation optimale (DLUO)

24 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	495 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,0000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	24,8 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.071 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,1 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	25,6 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	22,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	37,0 %	VITAMINE D	(UI)	45
ACIDES GRAS SATURÉS	15,3 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2,1 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	76,0 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	17,1 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	8,3 g	VITAMINE E	(UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,9 g	VITAMINE H	BIOTINE	0,0000 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	9,78 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	56,2 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	4,9 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	22,0 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES		0,0000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	53,4 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR		0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	59,4 %	PHOSPHORE		167,9 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		24,0 %
AMIDON	2,3 g	FER		13,1 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	8,3 g	FER AR		93,6 %
PROTÉINES TOTALES	5,3 g	MAGNESIUM		105,9 mg
PROTÉINES TOTALES AR	11,0 %	MAGNESIUM AR		28,3 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC		1,5 mg
SEL	0,01 g	ZINC AR		14,7 %
SEL AR	0,2 %	IODE		0,0000 µg
SODIUM	0,00 g	IODE AR		0,0 %
ACIDES ORGANIQUES	0,71 g	CALCIUM		29,5 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,5 g	CALCIUM AR		3,7 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,3 g	CHLORURE		8,97 mg
ALCOOL	0,0 g	CHLORURE AR		1,1 %
VITAMINE A RETINOL	10,1 µg	POTASSIUM		491,9 mg
VITAMINE A RETINOL AR	1,3 %	POTASSIUM AR		24,6 %
VITAMINE A (UI)	34	COPPER		3,4 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,0000 µg	COPPER AR		340,2 %

Article : CHD-BB-308BY-357

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

18.06.2015 15:14:52

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

p. 2 / 4



# CHD-BB-308BY-357

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

VITAMINE B1 THIAMINE	0,090 mg	MANGANESE	0,0050 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	8,1 %	MANGANESE AR	0,3 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,090 mg	FLUORIDE	0,11 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	6,4 %	FLUORIDE AR	3,1 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,67 mg	SELENIUM	4,1 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,2 %	SELENIUM AR	7,5 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,36 mg	CHROMIUM	53,6 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	6,0 %	CHROMIUM AR	133,9 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,040 mg	MOLYBDENUM	65,2 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	3,2 %	MOLYBDENUM AR	130,3 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,0000 µg	CENDRES	1,3 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %	ISOMALTULOSE	0 g

AR = apports de référence

### Informations complémentaires sur les allergènes

PROTÉINES DE LAIT	1	COULEURS AZO **	0
LACTOSE	1	TARTRAZINE (E102)	0
PRODUITS AUX OEUFS	0	CANNELLE	0
PROTÉINES DE SOJA	1	VANILLINE	1
HUILE DE SOJA	1	CORIANDRE	0
LUPIN	0	CÉLERI	0
GLUTEN	0	OMBELLIFÈRES	0
BLÉ	0	JAUNE ORANGÉ S (E110)	0
SEIGLE	0	AZORUBINE (E122)	0
SARRASIN	0	AMARANTE (E123)	0
BOEUF	0	CARMIN DE COCHENILLE A (E124)	0
PORC	0	ROUGE ALLURA AC (E129)	0
POULE	0	BLEU PATENTÉ V (E131)	0
POISSON	0	INDIGOTINE (E132)	0
CRUSTACÉS ET COQUILLAGES	0	LYCOPÈNE (E160B - D)	0
MOLLUSQUES	0	GOMME ADRAGANTE (E413)	0
MAÏS	1	GOMME ARABIQUE E414	0
CACAO	1	SORBATES (E200->E203)	0
LEVURE	0	HYDROLYSATS DE PROTÉINES VÉGÉT	0
LÉGUMINEUSE	0	ALCOOL	0
NOISETTES, AMANDES	1	ASPARTAME	0
HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	1	PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE	0
AUTRES NOIX *	0	MIEL	0
ARACHIDE	0	SEL AJOUTÉ	0
HUILE D'ARACHIDE	0	AIL	0
SÉSAME	0	CAFÉINE	1

Article : CHD-BB-308BY-357

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

18.06.2015 15:14:52

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

p. 3 / 4



## CHD-BB-308BY-357

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

#### Informations complémentaires sur les allergènes

HUILE DE SÉSAME	0	BHA/BHT (E320/E321)	0
MOUTARDE	0	SACCHAROSE	1
GLUTAMATE ( E620 -> E625 )	0	FRUCTOSE	1
SULFITE (E220 -> E227)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
BENZOATES (E210->E213)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	1
P-HYDROXYBENZOATES E214->E219	0		

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

Azo-couleurs \*\*: E102,E110,E122,E123,E124,E129,E151,E154 et E155

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

"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	45,5 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	20,0 %	+/- 1

#### 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 18.06.2015 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Valentine Detalle

Article : CHD-BB-308BY-357

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

pour le client 4384

18.06.2015 15:14:52

p. 4 / 4