



CHD-BB-528-305

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)		
Article :	CHD-BB-528-305		
Tarif Douanier EU :	1806.2030		
EAN/UPC :			
20,00 KG	CAR	13073416012459	
5,00 KG	UC	3073416012452	

Composition typique (Données inappropriées pour la demande des restitutions)

sucré 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

Baking sticks 5KG/UC 4UC/CAR
Quantité à commander 20 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>.

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.

Article : CHD-BB-528-305

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. 1 / 4



CHD-BB-528-305

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

Dimensions standard

NOMBRE 95 - 105 /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	59,3 %	PHOSPHORE	168,0 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR	24,0 %
AMIDON	2,3 g	FER	13,1 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	8,4 g	FER AR	93,7 %
PROTÉINES TOTALES	5,3 g	MAGNESIUM	106,0 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	8,98 mg
ALCOOL	0,0 g	CHLORURE AR	1,1 %
VITAMINE A RETINOL	10,1 µg	POTASSIUM	492,3 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	340,5 %
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

Article : CHD-BB-528-305
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. 2 / 4



CHD-BB-528-305

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

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	134,0 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,040 mg	MOLYBDENUM	65,2 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	3,2 %	MOLYBDENUM AR	130,5 %
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
HUILE DE SÉSAME	0	BHA/BHT (E320/E321)	0
MOUTARDE	0	SACCHAROSE	1
GLUTAMATE (E620 -> E625)	0	FRUCTOSE	1



CHD-BB-528-305

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

Informations complémentaires sur les allergènes

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