CHD-Q65HAI-2B-U75

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 de couverture noir (EU)	
Nom commercial :	Origine HAITI	
Article :	CHD-Q65HAI-2B-U75	
Tarif Douanier EU :	1806.2010	
EAN/UPC :		
10,00 KG	CAR	13073419306449
2,50 KG	UC	3073419306442

Composition typique

pâte de cacao Haïti 58,0% **;** sucre 32,0% **;** beurre de cacao 9,5% **;** émulsifiant: lécithine de **soja** <1% **;** arôme naturel de vanille <1%

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Lait

Conditionnement

Pistoles 2,5KG/UC 4UC/CAR 42CAR/PAL
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)

Critères chimiques			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	40,2 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques	Méthode de référence
Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.	IOCCC38(1990)

Critères microbiologiques		Méthode de référence
GERMES TOTAUX	max 5.000/g	ISO4833
LEVURES	max 50/g	ISO7954
MOISISSURES	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.

CHD-Q65HAI-2B-U75

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

Non spécifié.

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	558 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,0000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,9 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.336 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,9 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	40,2 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	37,3 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	57,0 %	VITAMINE D (UI)	75
ACIDES GRAS SATURÉS	24,1 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	3,3 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	121,0 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	27,7 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	13,0 g	VITAMINE E (UI)	5
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,3 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	14,2 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	35,8 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	7,1 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	14,0 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,0000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	32,2 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	35,8 %	PHOSPHORE	217,6 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR	31,1 %
AMIDON	3,1 g	FER	16,9 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	11,0 g	FER AR	120,6 %
PROTÉINES TOTALES	7,1 g	MAGNESIUM	137,3 mg
PROTÉINES TOTALES AR	14,0 %	MAGNESIUM AR	36,6 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC	1,9 mg
SEL	0,01 g	ZINC AR	19,1 %
SEL AR	0,2 %	IODE	0,0000 µg
SODIUM	0,01 g	IODE AR	0,0 %
ACIDES ORGANIQUES	0,98 g	CALCIUM	38,0 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,7 g	CALCIUM AR	4,8 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,7 g	CHLORURE	11,1 mg
ALCOOL	0,0 g	CHLORURE AR	1,4 %
VITAMINE A RETINOL	16,7 µg	POTASSIUM	637,2 mg
VITAMINE A RETINOL AR	2,1 %	POTASSIUM AR	31,9 %
VITAMINE A (UI)	56	COPPER	4,4 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,0000 µg	COPPER AR	441,2 %

VITAMINE B1 THIAMINE	0,12 mg	MANGANESE	0,0030 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	10,5 %	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,12 mg	FLUORIDE	0,14 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	8,3 %	FLUORIDE AR	4,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,87 mg	SELENIUM	5,3 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	5,4 %	SELENIUM AR	9,7 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,46 mg	CHROMIUM	69,5 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	7,7 %	CHROMIUM AR	173,7 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,060 mg	MOLYBDENUM	84,5 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	4,1 %	MOLYBDENUM AR	169,1 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,0000 µg	CENDRES	1,6 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	0	GOMME ARABIQUE E414	0
CACAO	1	SORBATES (E200->E203)	0
LEVURE	0	HYDROLYSATS DE PROTÉINES VÉGÉT	0
LÉGUMINEUSE	0	ALCOOL	0
NOISETTES, AMANDES	0	ASPARTAME	0
HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	0	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

CHD-Q65HAI-2B-U75

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	67,0 %	+/- 2
Matière sèche cacao dégraissé	26,7 %	+/-1,5

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 27.10.2015 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Valentine Detalle