



# CHD-Q65MADN-E1-U68

## 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

<b>Dénomination légale :</b>	Chocolat de couverture biologique noir (EU)		
<b>Certification</b>	NOP Certifié Biologique par CERTISYS SPRL/BVBA Contrôlé par CERTISYS BE-BIO-01		
<b>Article :</b>	CHD-Q65MADN-E1-U68		
<b>Tarif Douanier EU :</b>	1806.9039		
<b>EAN/UPC :</b>			
6,00 KG	CAR		13073416101368
1,00 KG	UC		3073416101361

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

pâte de cacao Madagascar bio 59,0% ; sucre de canne bio 32,0% ; beurre de cacao bio 8,5% ; émulsifiant: lécithine de soja bio <1% ; vanille naturelle Bourbon en poudre bio <1%

Ingrédients bio d'Agriculture UE/non UE

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

Peut contenir : Lait

### Conditionnement

Pistoles 1KG/UC 6UC/CAR 72CAR/PAL  
Quantité à commander 6 KG (ou multiple de)

### Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	39,7 %	+/- 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
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

Article : CHD-Q65MADN-E1-U68

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

23.06.2015 14:17:56

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

p. 1 / 4



# CHD-Q65MADN-E1-U68

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

### Critères microbiologiques

### Méthode de référence

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.

### 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	554 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,22 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,7 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,3 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.317 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,9 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	39,7 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	37,2 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	57,0 %	VITAMINE D	(UI)	74
ACIDES GRAS SATURÉS	23,8 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	3,4 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	119,0 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	28,0 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,8 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	14,5 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	35,5 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	7,2 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	14,0 %	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES	0,0000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	32,0 g	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	35,5 %	PHOSPHORE		239,1 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		34,2 %
AMIDON	3,1 g	FER		17,1 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	11,5 g	FER AR		122,2 %
PROTÉINES TOTALES	7,2 g	MAGNESIUM		150,5 mg
PROTÉINES TOTALES AR	14,0 %	MAGNESIUM AR		40,1 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC		2,0 mg
SEL	0,02 g	ZINC AR		20,1 %
SEL AR	0,3 %	IODE		0,0000 µg
SODIUM	0,01 g	IODE AR		0,0 %
ACIDES ORGANIQUES	1,00 g	CALCIUM		44,7 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,7 g	CALCIUM AR		5,6 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,8 g	CHLORURE		11,3 mg
ALCOOL	0,0 g	CHLORURE AR		1,4 %
VITAMINE A	RETINOL	POTASSIUM		677,3 mg
VITAMINE A	RETINOL AR	POTASSIUM AR		33,9 %

Article : CHD-Q65MADN-E1-U68

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

23.06.2015 14:17:56

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

p. 2 / 4



# CHD-Q65MADN-E1-U68

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

VITAMINE A (UI)	56	COPPER	4,5 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,0000 µg	COPPER AR	449,6 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,12 mg	MANGANESE	0,0030 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	10,9 %	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,12 mg	FLUORIDE	0,14 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	8,6 %	FLUORIDE AR	4,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,95 mg	SELENIUM	5,4 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	6,0 %	SELENIUM AR	9,9 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,47 mg	CHROMIUM	70,8 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	7,9 %	CHROMIUM AR	177,0 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,060 mg	MOLYBDENUM	86,1 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	4,2 %	MOLYBDENUM AR	172,3 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,0000 µg	CENDRES	1,7 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

Article : CHD-Q65MADN-E1-U68

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

23.06.2015 14:17:56

p. 3 / 4



# CHD-Q65MADN-E1-U68

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

### Informations complémentaires sur les allergènes

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
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	27,3 %	+/-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 23.06.2015 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Valentine Detalle

Article : CHD-Q65MADN-E1-U68

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

23.06.2015 14:17:56

p. 4 / 4