CHD-Q70SDO-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

Dénomination légale :	Chocolat de couverture noir (EU)	
Nom commercial :	Origine SAINT DOMINGUE	
Article :	CHD-Q70SDO-E1-U68	
Tarif Douanier EU :	1806.9039	
EAN/UPC :		
6,00 KG	CAR	13073416101450
1,00 KG	UC	3073416101453

Composition typique (Données inappropriées pour la demande des restitutions)

pâte de cacao Saint-Domingue 64,5% **;** sucre 27,0% **;** beurre de cacao 8,0% **;** émulsifiant: lécithine de **soja** <1% **;** arôme naturel de vanille <1%

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	43,1 %	+/- 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-Q70SDO-E1-U68

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	569 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,0000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,4 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.380 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,9 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	43,1 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	38,3 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	62,0 %	VITAMINE D (UI)	77
ACIDES GRAS SATURÉS	25,9 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	3,4 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	129,0 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	28,7 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	14,0 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	15,1 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	30,7 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	7,5 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	12,0 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,0000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	27,0 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	30,0 %	PHOSPHORE	242,0 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR	34,6 %
AMIDON	3,3 g	FER	18,8 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	12,0 g	FER AR	134,0 %
PROTÉINES TOTALES	7,6 g	MAGNESIUM	152,7 mg
PROTÉINES TOTALES AR	15,0 %	MAGNESIUM AR	40,7 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC	2,1 mg
SEL	0,02 g	ZINC AR	21,3 %
SEL AR	0,3 %	IODE	0,0000 µg
SODIUM	0,01 g	IODE AR	0,0 %
ACIDES ORGANIQUES	1,03 g	CALCIUM	42,2 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,8 g	CALCIUM AR	5,3 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,9 g	CHLORURE	12,2 mg
ALCOOL	0,0 g	CHLORURE AR	1,5 %
VITAMINE A RETINOL	17,2 µg	POTASSIUM	708,5 mg
VITAMINE A RETINOL AR	2,1 %	POTASSIUM AR	35,4 %
VITAMINE A (UI)	57	COPPER	4,9 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,0000 µg	COPPER AR	490,7 %

VITAMINE B1 THIAMINE	0,13 mg	MANGANESE	0,0030 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	11,7 %	MANGANESE AR	0,1 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,13 mg	FLUORIDE	0,15 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	9,2 %	FLUORIDE AR	4,4 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,97 mg	SELENIUM	5,9 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	6,0 %	SELENIUM AR	10,8 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,52 mg	CHROMIUM	77,3 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	8,6 %	CHROMIUM AR	193,2 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,060 mg	MOLYBDENUM	94,0 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	4,6 %	MOLYBDENUM AR	188,0 %
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
HUILE D'ARACHIDE	0	AIL	0
SÉSAME	0	CAFÉINE	1

CHD-Q70SDO-E1-U68

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	72,0 %	+/- 2
Matière sèche cacao dégraissé	28,8 %	+/-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