



# CHD-R55EXEL-126

## 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 noir (EU)	
<b>Nom commercial :</b>	EXCELLENCE	
<b>Article :</b>	CHD-R55EXEL-126	
<b>Tarif Douanier EU :</b>	1806.2010	
<b>EAN/UPC :</b>		
25,00 KG	CAR	13073416092369
2,50 KG	UC	3073416092362

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

pâte de cacao 44,0% ; sucre 42,5% ; beurre de cacao 13,0% ; émulsifiant: lécithine de soja <1% ; arôme naturel de vanille <1%

Ingrédients Q Fermentation™ Program: Pâte de cacao

Les produits avec une DLUO jusqu'au 06/06/2016 ont une recette différente et pas d'ingrédients Q-fermentation

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

Peut contenir : Lait

### Conditionnement

Blocs 2,5KG/UC 10UC/CAR 36CAR/PAL  
Quantité à commander 25 KG (ou multiple de)

### Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	37,3 %	+/- 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

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

Article : CHD-R55EXEL-126

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

18.06.2015 14:52:41

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

p. 1 / 4



# CHD-R55EXEL-126

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

### Critères microbiologiques

### Méthode de référence

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	555 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,0000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,7 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.320 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,6 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	37,3 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	33,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	53,0 %	VITAMINE D	(UI)	66
ACIDES GRAS SATURÉS	22,3 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	3,0 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	112,0 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	24,8 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,1 g	VITAMINE E	(UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 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	11,7 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	45,1 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	5,9 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	17,0 %	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES	0,0000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	42,4 g	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	47,2 %	PHOSPHORE		164,4 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		23,5 %
AMIDON	2,3 g	FER		12,5 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	8,1 g	FER AR		89,1 %
PROTÉINES TOTALES	5,1 g	MAGNESIUM		103,7 mg
PROTÉINES TOTALES AR	10,0 %	MAGNESIUM AR		27,7 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC		1,4 mg
SEL	0,01 g	ZINC AR		14,4 %
SEL AR	0,2 %	IODE		0,0000 µg
SODIUM	0,00 g	IODE AR		0,0 %
ACIDES ORGANIQUES	0,70 g	CALCIUM		28,8 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,5 g	CALCIUM AR		3,6 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,3 g	CHLORURE		8,64 mg
ALCOOL	0,0 g	CHLORURE AR		1,1 %
VITAMINE A	RETINOL	POTASSIUM		466,8 mg
VITAMINE A	RETINOL AR	POTASSIUM AR		23,3 %
VITAMINE A	(UI)	COPPER		3,1 mg

Article : CHD-R55EXEL-126

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

18.06.2015 14:52:41

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

p. 2 / 4



## CHD-R55EXEL-126

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

PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,0000 µg	COPPER AR	307,1 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,090 mg	MANGANESE	0,0040 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	8,0 %	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,090 mg	FLUORIDE	0,100 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	6,3 %	FLUORIDE AR	2,8 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,66 mg	SELENIUM	3,7 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,1 %	SELENIUM AR	6,7 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,35 mg	CHROMIUM	48,4 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	5,9 %	CHROMIUM AR	120,9 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,040 mg	MOLYBDENUM	58,8 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	3,1 %	MOLYBDENUM AR	117,7 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,0000 µg	CENDRES	1,2 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

Article : CHD-R55EXEL-126

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 14:52:41

p. 3 / 4



## CHD-R55EXEL-126

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

#### Informations complémentaires sur les allergènes

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	56,7 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	19,4 %	+/- 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-R55EXEL-126

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 14:52:41

p. 4 / 4