



CHOCOVIC

CHD-VR-7FT15E7-831

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

NORMANDIE SERVICE FRAIS SAS
102 - 146 RUE D'AUFFAY
76950 LES GRANDES VENTES
FRANCE

Spécification de l'article

Dénomination légale : Chocolat noir
Nom commercial : FIDEO TRADICIONAL NEGRO
Article : CHD-VR-7FT15E7-831
Tarif Douanier EU : 1806.9039

Composition typique

sucres 53.0% ; pâte de cacao 40.5% ; beurre de cacao 6.0% ; émulsifiant: lécithines (**soja**) <1% ; agent d'enrobage: E904 <1%
Fondation Cocoa Horizons: ingrédients cacao. Soutient la fondation Cocoa Horizons dans les pays où le programme est opérationnel.

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Lait

Ce produit est fabriqué sur des lignes communes qui traitent des produits contenant des ingrédients allergènes et donc susceptibles de contenir ces allergènes. Les niveaux d'allergènes présents par contact croisé peuvent varier. Nous recommandons vivement à nos clients de transmettre ces informations sur les allergènes et de les inclure sur leurs propres étiquettes de produits, en particulier ceux vendus aux consommateurs. Nous conseillons également à nos clients de tenir compte des réglementations locales sur les teneurs en allergènes et des normes d'étiquetage. Pour plus d'information, veuillez contacter votre représentant Barry Callebaut.

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	8436036683979	1.000 KG
CAR	18436036683976	10.000 KG

Forme	Vermicelli/Splitter
Quantité	1KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	10UC/CAR
Quantité par palette	72CAR/PAL
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)	

Critères chimiques

HUMIDITÉ max 1 %

Méthode de référence

IOCC1(1952)

Critères physiques

Non spécifié.

Méthode de référence

Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5,000/g
LEVURES	max 50/g
MOISSURES	max 50/g

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954
ISO7954

Article : CHD-VR-7FT15E7-831
BC Manufacturing Iberica S.A.U. - Ctra Nacional 152 a, Km 71,3
08503 GURB - ESPAGNE
Tél.: 938863333 Fax.: 938863478

pour le client 55785

03.03.2023 09:29:09

p. 1 / 4



CHD-VR-7FT15E7-831

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

Critères microbiologiques

ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	non détecté/g
SALMONELLES	non détecté/25g

Méthode de référence

ISO21528-2
ISO4832
ISO16649-2
ISO6579-1

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.

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	510 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0.000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25.5 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0.0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2,135 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1.231 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	27.9 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	24.6 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	39.8 %	VITAMINE D (UI)	49
ACIDES GRAS SATURÉS	16.7 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2.236 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	83.3 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	18.6 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	9.0 g	VITAMINE E (UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0.9 g	FOLATE	9.553 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0.0 g	FOLATE AR	4.8 %
CHOLESTÉROL	0.0 mg	PHOSPHORE	151.8 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	55.4 g	PHOSPHORE AR	21.7 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	21.3 %	FER	11.86 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	52.9 g	FER AR	84.7 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	58.8 %	MAGNESIUM	95.8 mg
POLYOLS	0.0 g	MAGNESIUM AR	25.5 %
AMIDON	2.1 g	ZINC	1.33 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	7.5 g	ZINC AR	13.3 %
PROTÉINES TOTALES	4.8 g	IODE	0.00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	9.6 %	IODE AR	0.0 %
PROTÉINES DE LAIT	0.0 g	CALCIUM	26.7 mg
SEL	0.01 g	CALCIUM AR	3.3 %
SEL AR	0.2 %	CHLORURE	8.18 mg
SODIUM	4.1 mg	CHLORURE AR	1.0 %
ACIDES ORGANIQUES	0.65 g	POTASSIUM	444.8 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0.48 g	POTASSIUM AR	22.2 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1.21 g	MANGANESE	0.01 mg
ALCOOL	0.23 g	MANGANESE AR	0.3 %
VITAMINE A RETINOL	11.071 µg	FLUORIDE	0.10 mg

Article : CHD-VR-7FT15E7-831

BC Manufacturing Iberica S.A.U. - Ctra Nacional 152 a, Km 71,3

08503 GURB - ESPAGNE

Tél.: 938863333 Fax.: 938863478

pour le client 55785

03.03.2023 09:29:09

p. 2 / 4



CHOCOVIC

CHD-VR-7FT15E7-831

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

VITAMINE A (UI)	37	FLUORIDE AR	2.8 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0.081 mg	SELENIUM	3.71 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7.3 %	SELENIUM AR	6.8 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0.081 mg	CHROMIUM	48.43 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	5.8 %	CHROMIUM AR	121.1 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0.605 mg	MOLYBDENUM	58.92 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	3.8 %	MOLYBDENUM AR	117.8 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0.000 µg	CENDRES	1.15 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0.0 %		

AR = apports de référence

Allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	1	AVOINE	0
LACTOSE	1	SEIGLE	0
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	0	ORGE (EXCEPT SIROP DE GLUCOSE)	0
SOJA*	1	BLÉ EN ÉPEAUTRE, EX. G. SIROP	0
POISSONS (INCL. CALAMAR)	0	SOUCHES HYBRIDES DE CÉRÉALES	0
CRUSTACÉS (INCL. CREVETTES)	0	NOISETTES*	0
ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC >	0	AMANDES*	0
CÉLÉRI	0	NOIX DU BRÉSIL*	0
ARACHIDES*	0	NOIX DE CAJOU*	0
HUILE D'ARACHIDE HAUTEMENT RAFFINÉE	0	NOIX DE MACADAMIA*	0
SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0	NOIX DE PÉCAN*	0
MOUTARDE	0	PISTACHE*	0
LUPIN	0	NOIX*	0
MOLLUSQUES (INCL. ORMEAU)	0	F. RÉF. HUILE DE NOIX, EX. CACAHUÈTE	0

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

*: à l'exception d'huile/de la graisse entièrement raffinée.

Autres substances d'intérêt

BOEUF	0	CHÂTAIGNE*	0
PORC	0	PIGNONS DE PIN*	0
POULE	0	NOIX DE PILI*	0
FRUCTOSE	1	NOIX DE KARITÉ*	0
MAÏS	0	NOIX EN COEUR*	0
VANILLINE	0	CHINQUAPIN*	0
ALCOOL	1	LITCHI*	0
ASPARTAME	0	NOIX DE HÊTRE*	0
SARRASIN	0	NOIX DE BEURRE*	0
GLUTEN>20 PPM	0	NOIX DE COCO*	0
SIROP DE GLUCOSE À BASE D'ORGE	0	NOIX DE HICKORY*	0
BLÉ B. GLU. SIROP INC. DEX.	0	LACTITOL	0

Article : CHD-VR-7FT15E7-831

BC Manufacturing Iberica S.A.U. - Ctra Nacional 152 a, Km 71,3

08503 GURB - ESPAGNE

Tél.: 938863333 Fax.: 938863478

pour le client 55785

03.03.2023 09:29:09

p. 3 / 4



CHOCOVIC

CHD-VR-7FT15E7-831

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

Autres substances d'intérêt

HUILE/GRAISSE DE SOJA HAUTEMENT RAFFINÉE 1

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

*: à l'exception d'huile/de la graisse entièrement raffinée.

Informations sur la pertinence diététique

CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS 0 CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS 0

Légende : 1 = apte 0 = inapte

"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	46.0 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	18.1 %	+/- 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 : Absence

Imprimé le 03.03.2023 pour le client NORMANDIE SERVICE FRAIS SAS

Jaume Soldevila

Article : CHD-VR-7FT15E7-831

BC Manufacturing Iberica S.A.U. - Ctra Nacional 152 a, Km 71,3

08503 GURB - ESPAGNE

Tél.: 938863333 Fax.: 938863478

pour le client 55785

03.03.2023 09:29:09

p. 4 / 4