



# CHK-N35ZECA-E4-U70

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

### Spécification de l'article

Dénomination légale :	Chocolat blanc au caramel
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	ZEPHYR CARAMEL
Article :	CHK-N35ZECA-E4-U70
Tarif Douanier EU :	1704.9030

### Composition typique

beurre de cacao 35,0% ; sucre 27,5% ; poudre de lait entier 20,5% ; poudre de lait écrémé 9,0% ; lactosérum en poudre (lait) 5,0% ; sucre caramélisé 2,0% ; émulsifiant: lécithine de soja <1% ; arôme naturel de vanille <1% ; sel <1%

### Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	3073419309115	2,500 KG
CAR	13073419309112	10,000 KG
Forme		Pistoles
Quantité		2,5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni		4UC/CAR
Quantité par palette		42CAR/PAL
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)		

### Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	40,9 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

### Critères physiques

	Méthode de référence
Granulométrie : max. 8 % 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 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.

Article : CHK-N35ZECA-E4-U70

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

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

23.09.2016 10:27:41

p. 1 / 4



# CHK-N35ZECA-E4-U70

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

### Date limite d'utilisation optimale (DLUO)

12 Mois après la date de production

### Informations nutritionnelles pour 100 g (valeurs calculées d'après les données bibliographiques)

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	590 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,600 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	29,5 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,8 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.468 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,577 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	40,9 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	31,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	58,5 %	VITAMINE D	(UI)	63
ACIDES GRAS SATURÉS	24,8 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2,901 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	124,0 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	24,2 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,9 g	VITAMINE E	(UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,3 g	VITAMINE H	BIOTINE	0,003 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	6,3 %
CHOLESTÉROL	10,6 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	8,783 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	45,7 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	4,4 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	17,6 %	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	45,3 g	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	50,4 %	PHOSPHORE		238,1 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		34,0 %
AMIDON	0,0 g	FER		0,16 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	FER AR		1,1 %
PROTÉINES TOTALES	9,1 g	MAGNESIUM		14,3 mg
PROTÉINES TOTALES AR	18,3 %	MAGNESIUM AR		3,8 %
PROTÉINES DE LAIT	9,1 g	ZINC		0,57 mg
SEL	0,54 g	ZINC AR		5,7 %
SEL AR	9,0 %	IODE		4,47 µg
SODIUM	215,5 mg	IODE AR		3,0 %
ACIDES ORGANIQUES	0,70 g	CALCIUM		332,0 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	CALCIUM AR		41,5 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	CHLORURE		197,67 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR		24,7 %
VITAMINE A	RETINOL	POTASSIUM		477,6 mg
VITAMINE A	RETINOL AR	POTASSIUM AR		23,9 %
VITAMINE A	(UI)	COPPER		0,06 mg
PROVITAMINE A	BETA-CAROTENE	COPPER AR		5,7 %
VITAMINE B1	THIAMINE	MANGANESE		0,03 mg
VITAMINE B1	THIAMINE AR	MANGANESE AR		1,3 %
VITAMINE B2	RIBOFLAVINE	FLUORIDE		0,04 mg
VITAMINE B2	RIBOFLAVINE AR	FLUORIDE AR		1,1 %
VITAMINE B3/PP	NIACINE/NICOTIN	SELENIUM		5,29 µg
VITAMINE B3/PP	NIACINE/NICOTIN AR	SELENIUM AR		9,6 %

Article : CHK-N35ZECA-E4-U70

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

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

23.09.2016 10:27:41

p. 2 / 4



# CHK-N35ZECA-E4-U70

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

VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,943 mg	CHROMIUM	12,76 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	15,7 %	CHROMIUM AR	31,9 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,106 mg	MOLYBDENUM	18,42 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	7,6 %	MOLYBDENUM AR	36,8 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,365 µg	CENDRES	2,42 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	14,6 %	ISOMALTULOSE	0,00 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	1	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	1
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	0
P-HYDROXYBENZOATES E214->E219	0		

Article : CHK-N35ZECA-E4-U70

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

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

23.09.2016 10:27:41

p. 3 / 4



# CHK-N35ZECA-E4-U70

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

### Informations complémentaires sur les allergènes

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	37,1 %	+/-1,5
Matière sèche de lait	32,1 %	+/-1,5
Matière grasse de lait	6,0 %	+/-0,5

### 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 23.09.2016

Valentine Detalle

Article : CHK-N35ZECA-E4-U70

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

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

23.09.2016 10:27:41

p. 4 / 4