



CHW-Q29SATI-E4-U72

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 blanc (EU)		
Nom commercial :	BLANC SATIN		
Article :	CHW-Q29SATI-E4-U72		
Tarif Douanier EU :	1704.9030		
EAN/UPC :			
20,00 KG	CAR		13073416403554
5,00 KG	UC		3073416403557

Composition typique (Données inappropriées pour la demande des restitutions)

sucré 47,5% ; beurre de cacao 30,5% ; poudre de lait écrémé 17,5% ; matière grasse laitière anhydre 4,0% ; émulsifiant: lécithine de soja <1% ; arôme naturel de vanille <1%

Conditionnement

Pistoles 5KG/UC 4UC/CAR 30CAR/PAL
Quantité à commander 20 KG (ou multiple de)

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	34,8 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

		Méthode de référence
VISCOSITÉ CASSON	750 - 1.000 mPa.s	IOCCC46(2000) & 10(1973)
LIMITE D'ÉCOULEMENT	3,0 - 6,0 Pa	IOCCC46(2000) & 10(1973)
Granulométrie : 4-8 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.		IOCCC116(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

Article : CHW-Q29SATI-E4-U72

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

23.06.2015 14:27:44

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

p. 1 / 4



CHW-Q29SATI-E4-U72

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

Critères microbiologiques

Méthode 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)

12 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	567 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,35 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,3 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,4 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.370 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,4 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	34,8 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	27,6 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	50,0 %	VITAMINE D	(UI)	55
ACIDES GRAS SATURÉS	20,9 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2,6 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	105,0 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	21,7 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11,1 g	VITAMINE E	(UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,1 g	VITAMINE H	BIOTINE	0,0020 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	4,9 %
CHOLESTÉROL	15,2 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	8,55 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	56,9 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	4,3 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	22,0 %	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES	0,0000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	56,6 g	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	62,9 %	PHOSPHORE		134,8 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		19,3 %
AMIDON	0,0 g	FER		0,22 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	FER AR		1,6 %
PROTÉINES TOTALES	6,1 g	MAGNESIUM		14,8 mg
PROTÉINES TOTALES AR	12,0 %	MAGNESIUM AR		3,9 %
PROTÉINES DE LAIT	6,1 g	ZINC		0,58 mg
SEL	0,16 g	ZINC AR		5,8 %
SEL AR	2,7 %	IODE		4,62 µg
SODIUM	0,06 g	IODE AR		3,1 %
ACIDES ORGANIQUES	0,38 g	CALCIUM		158,8 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,0 g	CALCIUM AR		19,8 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,0 g	CHLORURE		141,4 mg
ALCOOL	0,0 g	CHLORURE AR		17,7 %
VITAMINE A RETINOL	47,4 µg	POTASSIUM		231,9 mg
VITAMINE A RETINOL AR	5,9 %	POTASSIUM AR		11,6 %
VITAMINE A (UI)	158	COPPER		0,0050 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	12 µg	COPPER AR		0,5 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,060 mg	MANGANESE		0,0050 mg

Article : CHW-Q29SATI-E4-U72

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

23.06.2015 14:27:44

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

p. 2 / 4



CHW-Q29SATI-E4-U72

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

VITAMINE B1 THIAMINE AR	5,4 %	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,38 mg	FLUORIDE	0,0000 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	27,0 %	FLUORIDE AR	0,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,0000 mg	SELENIUM	1,8 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	SELENIUM AR	3,2 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,60 mg	CHROMIUM	2,3 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	10,0 %	CHROMIUM AR	5,6 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,050 mg	MOLYBDENUM	5,0 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	3,5 %	MOLYBDENUM AR	10,1 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,38 µg	CENDRES	1,3 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	15,3 %	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
HUILE DE SÉSAME	0	BHA/BHT (E320/E321)	0

Article : CHW-Q29SATI-E4-U72

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

23.06.2015 14:27:44

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

p. 3 / 4



CHW-Q29SATI-E4-U72

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

Informations complémentaires sur les allergènes

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		

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	30,7 %	+/-1,5
Matière sèche de lait	20,8 %	+/- 1
Matière grasse de lait	4,2 %	+/-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 23.06.2015 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Valentine Detalle

Article : CHW-Q29SATI-E4-U72

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 14:27:44

p. 4 / 4