



# M-7PC-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

<b>Dénomination légale :</b>	Chocolat blanc au café (EU)	
<b>Nom commercial :</b>	Pailletés Fins Café	
<b>Article :</b>	M-7PC-E1-U68	
<b>Tarif Douanier EU :</b>	1704.9030	
<b>EAN/UPC :</b>		
6,00 KG	CAR	13073417500658
1,00 KG	UC	3073417500651

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

sucré 59,0% ; beurre de cacao 24,0% ; poudre de lait entier 14,5% ; café 2,0% ; café soluble <1% ; épices <1%

### Conditionnement

Vermicelli/Splitter 1KG/UC 6UC/CAR 72CAR/PAL  
Quantité à commander 6 KG (ou multiple de)

### Critères chimiques

HUMIDITÉ max 1 %

### Méthode de référence

IOCCC1(1952)

### Critères physiques

Granulométrie : min 20 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.

### Méthode de référence

IOCCC116(1990)

### Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5.000/g
LEVURES	max 50/g
MOISSISSURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	absence/g
SALMONELLES	absence/25g

### Méthode de référence

ISO4833  
ISO7954  
ISO7954  
ISO21528-2  
ISO4832  
ISO16649-2  
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.

### Dimensions standard

CALIBRE PAR TAMISAGE 0,8 - 4,3 mm

Article : M-7PC-E1-U68

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 14:33:48

p. 1 / 4



# M-7PC-E1-U68

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

### Dimensions standard

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

18 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	530 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,28 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	26,5 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,3 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.216 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,1 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	28,0 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	21,4 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	40,0 %	VITAMINE D	(UI)	43
ACIDES GRAS SATURÉS	16,9 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	1,9 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	85,0 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	15,8 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	8,9 g	VITAMINE E	(UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,8 g	VITAMINE H	BIOTINE	0,0000 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	14,1 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	6,99 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	64,6 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	3,5 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	25,0 %	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES	0,0000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	64,6 g	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	71,7 %	PHOSPHORE		114,7 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		16,4 %
AMIDON	0,0 g	FER		0,61 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	1,3 g	FER AR		4,3 %
PROTÉINES TOTALES	4,1 g	MAGNESIUM		17,4 mg
PROTÉINES TOTALES AR	8,0 %	MAGNESIUM AR		4,6 %
PROTÉINES DE LAIT	3,7 g	ZINC		0,49 mg
SEL	0,13 g	ZINC AR		4,9 %
SEL AR	2,2 %	IODE		3,82 µg
SODIUM	0,05 g	IODE AR		2,5 %
ACIDES ORGANIQUES	0,23 g	CALCIUM		132,7 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,0 g	CALCIUM AR		16,6 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,0 g	CHLORURE		115,8 mg
ALCOOL	0,0 g	CHLORURE AR		14,5 %
VITAMINE A	RETINOL	POTASSIUM		240,4 mg
VITAMINE A	RETINOL AR	POTASSIUM AR		12,0 %
VITAMINE A	(UI)	COPPER		0,100 mg
PROVITAMINE A	BETA-CAROTENE	COPPER AR		9,7 %
VITAMINE B1	THIAMINE	MANGANESE		0,020 mg
VITAMINE B1	THIAMINE AR	MANGANESE AR		0,8 %
VITAMINE B2	RIBOFLAVINE	FLUORIDE		0,020 mg
VITAMINE B2	RIBOFLAVINE AR	FLUORIDE AR		0,6 %

Article : M-7PC-E1-U68

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 14:33:48

p. 2 / 4



## M-7PC-E1-U68

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

VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,39 mg	SELENIUM	2,2 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	2,4 %	SELENIUM AR	4,1 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,50 mg	CHROMIUM	5,2 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	8,3 %	CHROMIUM AR	13,0 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,040 mg	MOLYBDENUM	7,2 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	3,1 %	MOLYBDENUM AR	14,5 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,30 µg	CENDRES	1,2 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	12,2 %	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	0	VANILLINE	0
HUILE DE SOJA	0	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
MOUTARDE	0	SACCHAROSE	1
GLUTAMATE ( E620 -> E625 )	0	FRUCTOSE	1
SULFITE (E220 -> E227)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1

Article : M-7PC-E1-U68

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 14:33:48

p. 3 / 4



## M-7PC-E1-U68

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

#### Informations complémentaires sur les allergènes

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	24,4 %	+/- 1
Matière sèche de lait	min 14,0 %	
Matière grasse de lait	4,0 %	+/-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 23.06.2015 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Valentine Detalle