

**CALLEBAUT**

FELSILUM 1911

**SAOTHOME-E4-U70****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 de couverture noir (EU)  
**Nom commercial :** Sao Thome  
**Article :** SAOTHOME-E4-U70  
**Tarif Douanier EU :** 1806.2010  
**EAN/UPC :**  
 10.00 KG CAR 5410522515909  
 2.50 KG UC 5410522515916

**Composition typique**

pâte de cacao São Tomé 72.5% ; sucre 27.0% ; émulsifiant: lécithine de soja < 1% ; arôme naturel de vanille < 1%

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

Peut contenir : Lait

**Conditionnement**

Callets 2,5KG/UC 4UC/CAR 42CAR/PAL  
 Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)

**Critères chimiques**

			<b>Méthode de référence</b>
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	39.4 %	+/- 1.5	IOCCC14(1972)

**Critères physiques**

		<b>Méthode de référence</b>
Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.		IOCCC38(1990)

**Critères microbiologiques**

		<b>Méthode de référence</b>
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

Article : SAOTHOME-E4-U70 pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

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

27.01.2016 15:12:04

p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FELSILUM 1911

**SAOTHOME-E4-U70****Spécification de l'article selon la législation de l' UE****Critères microbiologiques****Méthode de référence**

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	544 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0.0000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27.2 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0.0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2,276 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1.8 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	39.4 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	36.5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	56.0 %	VITAMINE D	(UI)	73
ACIDES GRAS SATURÉS	23.6 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	3.3 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	118.0 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	27.4 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12.7 g	VITAMINE E	(UI)	5
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1.3 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	17.8 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	31.2 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	8.9 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	12.0 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES		0.0000 µg
SUCRES (MONO+ DISACCHARIDES)	26.9 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR		0.0 %
SUCRES (MONO+ DISACCHARIDES) AR	29.9 %	PHOSPHORE		273.8 mg
POLYOLS	0.0 g	PHOSPHORE AR		39.1 %
AMIDON	3.7 g	FER		18.7 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	13.6 g	FER AR		133.7 %
PROTÉINES TOTALES	8.5 g	MAGNESIUM		172.8 mg
PROTÉINES TOTALES AR	17.0 %	MAGNESIUM AR		46.1 %
PROTÉINES DE LAIT	0.0 g	ZINC		2.4 mg
SEL	0.02 g	ZINC AR		23.9 %
SEL AR	0.3 %	IODE		0.0000 µg
SODIUM	0.01 g	IODE AR		0.0 %
ACIDES ORGANIQUES	1.15 g	CALCIUM		47.8 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0.9 g	CALCIUM AR		6.0 %
POLYHYDROXYPHENOLS	2.2 g	CHLORURE		13.7 mg
ALCOOL	0.0 g	CHLORURE AR		1.7 %
VITAMINE A RETINOL	16.4 µg	POTASSIUM		694.3 mg
VITAMINE A RETINOL AR	2.0 %	POTASSIUM AR		34.7 %
VITAMINE A (UI)	55	COPPER		3.9 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0.0000 µg	COPPER AR		388.6 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0.14 mg	MANGANESE		0.0030 mg

Article : SAOTHOME-E4-U70

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

27.01.2016 15:12:04

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

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

FELSILUM 1911

**SAOTHOME-E4-U70****Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

VITAMINE B1	THIAMINE AR	13.1 %	MANGANESE AR	0.1 %
VITAMINE B2	RIBOFLAVINE	0.14 mg	FLUORIDE	0.12 mg
VITAMINE B2	RIBOFLAVINE AR	10.3 %	FLUORIDE AR	3.5 %
VITAMINE B3/PP	NIACINE/NICOTIN	1.1 mg	SELENIUM	4.7 µg
VITAMINE B3/PP	NIACINE/NICOTIN AR	6.9 %	SELENIUM AR	8.5 %
VITAMINE B5	ACIDE PANTOTHEN.	0.58 mg	CHROMIUM	61.2 µg
VITAMINE B5	ACIDE PANTOTHEN. AR	9.6 %	CHROMIUM AR	153.0 %
VITAMINE B6	PYRIDOXINE	0.070 mg	MOLYBDENUM	74.5 µg
VITAMINE B6	PYRIDOXINE AR	5.1 %	MOLYBDENUM AR	148.9 %
VITAMINE B12	CYANO-COBALAMINE	0.0000 µg	CENDRES	2.0 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
SÉSAME	0	CAFÉINE	1
HUILE DE SÉSAME	0	BHA/BHT (E320/E321)	0

Article : SAOTHOME-E4-U70

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

27.01.2016 15:12:04

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

p. 3 / 4



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

## SAOTHOME-E4-U70

### 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	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	72.0 %	+ /- 2
Matière sèche cacao dégraissé	32.6 %	+ /-1,5

#### 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 27.01.2016 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Valentine Detalle

Article : SAOTHOME-E4-U70

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

27.01.2016 15:12:04

p. 4 / 4