



# CHD-DC-15168-999

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

FUSEAU SAS  
RUE CHARLES LACRETELLE  
ZAC DE L'HOIRIE  
49070 BEAUCOUZE  
FRANCE

### Spécification de l'article

<b>Dénomination légale :</b>	Chocolat (EU)	
<b>Nom commercial :</b>	Copeaux Forêt	
<b>Article :</b>	CHD-DC-15168-999	
<b>Tarif Douanier EU :</b>	1806.9039	
<b>EAN/UPC :</b>		
1,00 KG	CAR	13073417802257
1,00 KG	UC	3073417802250

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

sucré 47,0% ; pâte de cacao 38,0% ; beurre de cacao 13,5% ; matière grasse laitière anhydre 1,0% ; émulsifiant: lécithine de soja <1% ; arôme naturel de vanille <1%

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

Peut contenir : Lait

### Conditionnement

1KG/CAR  
Quantité à commander 2,536 KG (ou multiple de)

### Critères chimiques

HUMIDITÉ max 1 %

### Méthode de référence

IOCC1(1952)

### Critères physiques

Non spécifié.

### Méthode de référence

### Critères microbiologiques

FLORE AÉROBIE MÉSOPHILE	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>.

Article : CHD-DC-15168-999  
Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122  
9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE  
Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

pour le client 9422

21.05.2014 11:45:03

p. 1 / 4



# CHD-DC-15168-999

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

### Critères microbiologiques

### Méthode de référence

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

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	547 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,0000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,3 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.289 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,5 GR1
MATIÈRE GRASSE TOTALE	35,2 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	30,2 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	50,0 %	VITAMINE D	(UI)	60
ACIDES GRAS SATURÉS	21,1 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2,8 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	105,0 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	23,1 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11,3 g	VITAMINE E	(UI)	4
ACIDES GRAS POLY-INSATURÉS	1,2 g	VITAMINE H	BIOTINE	0,0000 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,1 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	4,1 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	10,2 GR1
GLUCIDES DISPONIBLES	49,1 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	5,1 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	19,0 %	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES	0,0000 GR1
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	46,7 g	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	51,9 %	PHOSPHORE		142,2 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		20,3 %
AMIDON	2,0 g	FER		11,1 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	7,1 g	FER AR		79,3 %
PROTÉINES TOTALES	4,5 g	MAGNESIUM		89,8 mg
PROTÉINES TOTALES AR	9,0 %	MAGNESIUM AR		24,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC		1,2 mg
SEL	0,01 g	ZINC AR		12,5 %
SEL AR	0,2 %	IODE		0,0000 GR1
SODIUM	0,01 g	IODE AR		0,0 %
ACIDES ORGANIQUES	0,61 g	CALCIUM		25,0 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,5 g	CALCIUM AR		3,1 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,1 g	CHLORURE		7,66 mg
ALCOOL	0,0 g	CHLORURE AR		1,0 %
VITAMINE A	RETINOL	POTASSIUM		526,0 mg
VITAMINE A	RETINOL AR	POTASSIUM AR		26,3 %
VITAMINE A	(UI)	COPPER		2,9 mg
PROVITAMINE A	BETA-CAROTENE	COPPER AR		288,2 %

Article : CHD-DC-15168-999

pour le client 9422

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

21.05.2014 11:45:03

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

p. 2 / 4



## CHD-DC-15168-999

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

VITAMINE B1 THIAMINE	0,080 mg	MANGANESE	0,0050 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	6,9 %	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,080 mg	FLUORIDE	0,090 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	5,4 %	FLUORIDE AR	2,6 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,57 mg	SELENIUM	3,5 GR1
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	3,5 %	SELENIUM AR	6,3 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,30 mg	CHROMIUM	45,4 GR1
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	5,0 %	CHROMIUM AR	113,5 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,040 mg	MOLYBDENUM	55,2 GR1
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	2,7 %	MOLYBDENUM AR	110,4 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,0000 GR1	CENDRES	1,4 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

Article : CHD-DC-15168-999

pour le client 9422

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

21.05.2014 11:45:03

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

p. 3 / 4



## CHD-DC-15168-999

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

#### Informations complémentaires sur les allergènes

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		

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	51,6 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	17,1 %	+/- 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

Absence

Imprimé le 21.05.2014 pour le client FUSEAU SAS

Frederic Mortier

Article : CHD-DC-15168-999

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

pour le client 9422

21.05.2014 11:45:03

p. 4 / 4