

SPECIFICATION DU PRODUIT

Barry Callebaut Decorations BV



DECORATIONS

Données de l'article modifié le 07-12-11
Numéro de l'article CHD-DC-09656-999
Numéro alternative E003021-M03
Description Grillage
Description légale de marchandises Chocolat Noir
Marque Cacao Barry

E009656
13-12-2011
Page 1
JEROEN
15:25

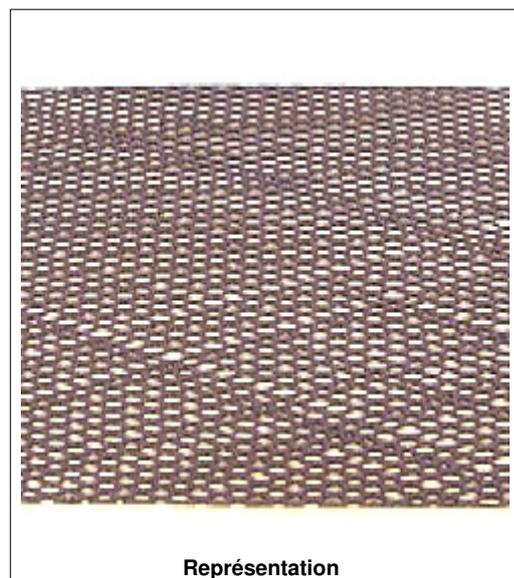
Emballage

Unité 11 pcs.
Poids net 1,485 kg
Poids brut 1,765 kg
Dimensions

Nombre des unités en carton 4
Nombre des couches par palette 5
Carton/Boîte par palette80/120 40
Carton/Boîte par palette100/120

Caractéristiques physiques

Couleur brun foncé
Dimension 250 x 360mm
Odeur typique
Goût typique
Texture homogène



Ingrédients

Sucre 47,5 %
Masse de cacao 43,0 %
Beurre de cacao 9,0 %
Arôme naturel de vanille < 1,0 %
Lécithine de soja < 1,0 %

Données chimiques

Humidité	Max.	1,0 %		IOCCC1(1952)
Matière grasse totale		32,7 %	±1,5%	IOCCC14(1972)
Matière sèche de cacao	Min.	50,0 %		
Matière sèche de cacao dégraissé		18,8 %	±1%	
Cendres		1,2 %		

Données nutritionnelles et énergétiques (par 100g)

Valeur énergétique	2.157,3 kJ
Valeur énergétique	515,3 kcal
Protéine totale	4,7 g
Protéine de lait	0,0 g
Hydrates de carbone (digeste)	50,7 g
Sucres	48,3 g
Matières grasses totales	32,6 g
Lipides saturées	20,4 g
Lipides mono-insaturées	11,4 g
Lipides poly-insaturées	0,8 g
Cholestérol	0,9 mg
Fibre alimentaire	6,7 g
Amidon	2,4 g
Sodium	4,3 mg
Potassium	471,0 mg
Calcium	28,2 mg

SPECIFICATION DU PRODUIT

Barry Callebaut Decorations BV



DECORATIONS

Données de l'article modifié le	07-12-11	E009656
Numéro de l'article	CHD-DC-09656-999	13-12-2011
Numéro alternative	E003021-M03	Page 2
Description	Grillage	JEROEN
Description légale de marchandises	Chocolat Noir	15:25
Marque	Cacao Barry	

Phosphore	160,7 mg
Fer	3,2 mg
Magnésium	101,5 mg
Zinc	1,4 mg
Iode	0,0 µg
Vitamine A	14,0 µg
Vitamine C	0,0 µg
Vitamine D	1,5 µg
Vitamine E	2.800,0 µg
Thiamine	100,0 µg
Riboflavine	100,0 µg
Niacine	700,0 µg
Vitamine B6	0,0 µg
Folacine	10,8 µg
Vitamine B12	0,0 µg
Biotine	0,0 µg
Acide pantothénique	400,0 µg
Polyols	0,0 g
Acide gras trans	0,0 g

Matières allergiques

Légende: 0 = Absent / inapte
1 = Présent / apte

1 Protéines de lait	1	31 Coriandre	0
2 Lactose	1	32 Céleri	0
3 Produits aux oeufs	0	33 Ombellifères	0
4 Protéines de soja	1	35 Lupin	0
5 Huile de soja	1	36 Moutarde	0
6 Gluten	0	100 Saccharose	1
7 Blé	0	101 Fructose	1
8 Seigle	0	102 BHA/BHT (E320 - E321)	0
9 Boeuf	0	103 P-Hydroxybenzoates (E214 > E219)	0
10 Porc	0	104 Jaune orangé S (E110)	0
11 Poule	0	105 Azorubine (E122)	0
12 Poisson	0	106 Amarante (E123)	0
13 Crustacés et coquillages	0	107 Carmin de cochenille A (E124)	0
14 Maïs	0	108 Sorbates (E200 > E203)	0
15 Cacao	1	112 Hydrolysats de protéines végét	0
16 Levure	0	113 Alcool	0
17 Légumineuse	0	114 Aspartame	0
18 Noisettes, amandes	0	115 Rouge allura AC (E129)	0
19 Huile de noisette, D'amande	0	116 Patent bleu E131	0
20 Arachide	0	117 Indigotine (E132)	0
21 Huile d'arachide	0	118 Annato-lycopene (E160b - d)	0
22 Sésame	0	119 Gomme adragante (E413)	0
23 Huile de sésame	0	120 Gomme Arabique (E414)	0
24 Glutamate (E620 > E625)	0	122 Produits d'origine animale	0
25 Sulfite (E220 > E228)	0	123 Miel	0
26 Benzoates (E210 > E213)	0	124 Sel ajouté	0

SPECIFICATION DU PRODUIT

Barry Callebaut Decorations BV



DECORATIONS

Données de l'article modifié le	07-12-11	E009656
Numéro de l'article	CHD-DC-09656-999	13-12-2011
Numéro alternative	E003021-M03	Page 3
Description	Grillage	JEROEN
Description légale de marchandises	Chocolat Noir	15:25
Marque	Cacao Barry	

27 Couleurs azo **	0	125 Ail	0
28 Tartrazine (E102)	0	126 Cafeïne	1
29 Cannelle	0	127 Mollusques	0
30 Vanilline	1	128 Autres noix*	0

Azo- couleurs** :E102,E110,E122,E123,E124,E129,E151,E154 et 155

Autresnoix* : noix,noixpécan,noixdecajou,pistaches,marrons,noixmacadamia,noixdeBrésil.

GMO

Soya lécithine IP garanti

Apte à

Apte à végétariennes 1
Apte à végétalistes 0

Numéro du produit et d'emballage

EAN-numéro 3073417801338
UPC-numéro
EAN-numéro carton 13073417801335

Emballage utilisé	Dimension (LxIxh)	Nombre	Unité	Matière
V000831 Carton	405 x 288 x 311 mm	0,25	PIÈCES	Carton
V000188 Feuille en polyéthylène	370 x 252 x 1,5 mm	11	PIÈCES	Polyéthylène
V000803 Boîte en polystyrène	400 x 285 x 70 mm	1	PIÈCES	Polystyrène
V000866 Couvercle en polystyrène	400 x 285 x 10 mm	1	PIÈCES	Polystyrène
V007575 Et Rasterplaat pur	127 x 120mm	1	PIÈCES	Papier
V007576 Et ovd Rasterplaat pur	127 x 120mm	0,25	PIÈCES	Papier

Composition d'emballage primaire

Polyéthylène 41,3 g
Polystyrène 107,0 g
Papier 2,0 g

Poids total d'emballage primaire 150,2 g

Composition d'emballage secondaire

Carton 129,5 g

SPECIFICATION DU PRODUIT

Barry Callebaut Decorations BV



DECORATIONS

Données de l'article modifié le	07-12-11	E009656
Numéro de l'article	CHD-DC-09656-999	13-12-2011
Numéro alternative	E003021-M03	Page 4
Description	Grillage	JEROEN
Description légale de marchandises	Chocolat Noir	15:25
Marque	Cacao Barry	

Données microbiologiques	Valeur max.	Méthode
Nombre de germes totaux	5.000/g	ISO 4833
Levures	50/g	ISO 7954
Moisissures	50/g	ISO 7954
Enterobacteriaceae	10/g	ISO 21528-2:2004
E-Coli	0/g	ISO 7251
Salmonelle	0/25g	ISO 6579

Processus de production

Tempérer, modeler, réfrigérer, emballer.

Sécurité de nourriture et qualité

Barry Callebaut Decorations B.V. dispose des systèmes sécurité de nourriture et qualité suivants:

HACCP certifié depuis le 6 mars 1998 par Lloyd's Register Quality Assurance Ltd.

Nous avons établi 2 CCP's (Critical Control Points):

CCP1: la couverture est tamisé au dernier moment possible dans le processus de production.

Chaque jour, le filtrage est contrôlé et nettoyé.

CCP2: détection de métal continue. Les lampes détectrices sont testés chaque heure.

BRC Global Standard, A grade, qui a été certifié le 8 avril 2004 par Lloyd's Register Quality Assurance Ltd.

Certification Kasher:

Kosher Dairy



Contrôles de qualité

Contrôle visuel sur la forme, fissures, "fat-bloom" et couleur.

Contrôle de l'emballage.

Contrôle de poids toutes les 30 minutes.

Conditions de stockage et de transport

Température: 12-20°C

L'humidité relative: < 70%

Les produits doivent être protégés contre l'air et la lumière et doivent être entreposés dans un environnement inodore.

A consommer avant

24 mois

Barry Callebaut Decorations B.V.

De Ambachten 4

4881 XZ Zundert

Tel: +31(0)76-5978300

Fax: +31(0)76-5976493

Michel Gabriëls
Senior Quality Assurance