



CHD-P72VEN-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

Dénomination légale : Chocolat de couverture noir
Nom commercial : Origine VENEZUELA
Article : CHD-P72VEN-E1-U68
Tarif Douanier EU : 1806.9039

Composition typique

pâte de cacao Venezuela 67,0% ; sucre 25,0% ; beurre de cacao 8,0% ; arôme naturel de vanille <1%

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Lait

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	3073416101323	1,000 KG
CAR	13073416101320	6,000 KG

Forme	Pistoles
Quantité	1KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	6UC/CAR
Quantité par palette	72CAR/PAL
Quantité à commander 6 KG (ou multiple de)	

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	43,3 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

	Méthode de référence
Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.	IOCCC38(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

Article : CHD-P72VEN-E1-U68

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

19.12.2016 15:26:44

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

p. 1 / 4



CHD-P72VEN-E1-U68

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

Critères microbiologiques

SALMONELLES absence/25g

Méthode de référence

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.

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	566 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,3 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.368 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	2,040 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	43,3 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	40,8 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	61,8 %	VITAMINE D	(UI)	82
ACIDES GRAS SATURÉS	26,1 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	3,664 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	130,3 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	30,5 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	14,0 g	VITAMINE E	(UI)	5
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,3 g	VITAMINE H	BIOTINE	0,000 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	16,253 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	28,5 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	8,1 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	11,0 %	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	24,9 g	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	27,7 %	PHOSPHORE		263,6 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		37,7 %
AMIDON	3,6 g	FER		19,56 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	13,0 g	FER AR		139,7 %
PROTÉINES TOTALES	8,2 g	MAGNESIUM		166,4 mg
PROTÉINES TOTALES AR	16,4 %	MAGNESIUM AR		44,4 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC		2,28 mg
SEL	0,02 g	ZINC AR		22,8 %
SEL AR	0,3 %	IODE		0,00 µg
SODIUM	6,9 mg	IODE AR		0,0 %
ACIDES ORGANIQUES	1,14 g	CALCIUM		46,0 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,83 g	CALCIUM AR		5,7 %
POLYHYDROXYPHENOLS	2,08 g	CHLORURE		13,21 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR		1,7 %
VITAMINE A RETINOL	18,333 µg	POTASSIUM		739,3 mg
VITAMINE A RETINOL AR	2,3 %	POTASSIUM AR		37,0 %
VITAMINE A (UI)	61	COPPER		5,12 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,000 µg	COPPER AR		512,1 %

Article : CHD-P72VEN-E1-U68

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

19.12.2016 15:26:44

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

p. 2 / 4



CHD-P72VEN-E1-U68

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

VITAMINE B1 THIAMINE	0,134 mg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	12,2 %	MANGANESE AR	0,1 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,134 mg	FLUORIDE	0,16 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	9,6 %	FLUORIDE AR	4,6 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	1,075 mg	SELENIUM	6,18 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	6,7 %	SELENIUM AR	11,2 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,538 mg	CHROMIUM	80,64 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	9,0 %	CHROMIUM AR	201,6 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,067 mg	MOLYBDENUM	98,11 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	4,8 %	MOLYBDENUM AR	196,2 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,89 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %	ISOMALTULOSE	0,00 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	1
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

Article : CHD-P72VEN-E1-U68

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

19.12.2016 15:26:44

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

p. 3 / 4



CHD-P72VEN-E1-U68

Spécification de l'article selon la législation de l' 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	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	74,2 %	+/- 2
Matière sèche cacao dégraissé	30,9 %	+/-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 19.12.2016 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Valentine Detalle

Article : CHD-P72VEN-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

19.12.2016 15:26:44

p. 4 / 4