

CHM-O9SUMA-UNF-871**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

Dénomination légale : Chocolat de couverture au lait (EU)
Nom commercial : SUMATRA
Article : CHM-O9SUMA-UNF-871
Tarif Douanier EU : 1806.2010
EAN/UPC :
5.00 KG CAR 2060000282804

Composition typique (Données inappropriées pour la demande des restitutions)

sucré 41.0% ; beurre de cacao 28.5% ; poudre de **lait** écrémé 10.5% ; pâte de cacao 8.0% ; lactosérum en poudre (**lait**) 7.5% ;
matière grasse **laitière** anhydre 4.0% ; émulsifiant: lécithine de **soja** <1% ; arôme <1% ; arôme naturel de vanille <1%

Conditionnement

Easymelt 5KG/CAR 130CAR/PAL
Quantité à commander 5 KG (ou multiple de)

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	37.1 %	+/- 1.5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

			Méthode de référence
VISCOSITÉ CASSON	350 - 850 mPa.s		IOCCC46(2000) & 10(1973)
LIMITE D'ÉCOULEMENT	max 6.5 Pa		IOCCC46(2000) & 10(1973)
Granulométrie : max. 8 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.			IOCCC38(1990)

Critères microbiologiques

			Méthode de référence
FLORE AÉROBIE MÉSOPHILE	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 de référence

Article : CHM-O9SUMA-UNF-871

pour le client 9422

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

10.12.2014 17:19:19

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

p. 1 / 4

CHM-O9SUMA-UNF-871**Spécification de l'article selon la législation du UE****Critères microbiologiques****Méthode 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)

18 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	571 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0.32 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28.5 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0.4 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2,388 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1.5 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	37.1 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	29.4 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	53.0 %	VITAMINE D	(UI)	59
ACIDES GRAS SATURÉS	22.2 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2.8 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	111.0 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	23.2 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11.8 g	VITAMINE E	(UI)	4
ACIDES GRAS POLY-INSATURÉS	1.2 g	VITAMINE H	BIOTINE	0.0050 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0.3 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	9.4 %
CHOLESTÉROL	15.3 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	9.38 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	52.6 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	4.7 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	20.0 %	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES	0.0000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	51.8 g	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES AR	0.0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	57.5 %	PHOSPHORE		154.6 mg
POLYOLS	0.0 g	PHOSPHORE AR		22.1 %
AMIDON	0.4 g	FER		2.5 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	1.5 g	FER AR		17.9 %
PROTÉINES TOTALES	5.5 g	MAGNESIUM		41.0 mg
PROTÉINES TOTALES AR	11.0 %	MAGNESIUM AR		10.9 %
PROTÉINES DE LAIT	4.5 g	ZINC		0.77 mg
SEL	0.34 g	ZINC AR		7.7 %
SEL AR	5.7 %	IODE		2.81 µg
SODIUM	0.14 g	IODE AR		1.9 %
ACIDES ORGANIQUES	0.75 g	CALCIUM		168.5 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0.1 g	CALCIUM AR		21.1 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0.2 g	CHLORURE		87.7 mg
ALCOOL	0.0 g	CHLORURE AR		11.0 %
VITAMINE A RETINOL	48.6 µg	POTASSIUM		366.7 mg
VITAMINE A RETINOL AR	6.1 %	POTASSIUM AR		18.3 %
VITAMINE A (UI)	162	COPPER		0.62 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	10 µg	COPPER AR		62.1 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0.090 mg	MANGANESE		0.0040 mg

Article : CHM-O9SUMA-UNF-871

pour le client 9422

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

10.12.2014 17:19:19

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

p. 2 / 4

CHM-O9SUMA-UNF-871**Spécification de l'article selon la législation du UE**

VITAMINE B1 THIAMINE AR	8.0 %	MANGANESE AR	0.2 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0.43 mg	FLUORIDE	0.020 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	31.0 %	FLUORIDE AR	0.5 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0.12 mg	SELENIUM	2.3 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0.7 %	SELENIUM AR	4.2 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	1.3 mg	CHROMIUM	10.7 mg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	21.5 %	CHROMIUM AR	26.9 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0.040 mg	MOLYBDENUM	14.5 mg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	2.7 %	MOLYBDENUM AR	28.9 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0.41 µg	CENDRES	1.7 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	16.5 %	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 : CHM-O9SUMA-UNF-871

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

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

pour le client 9422

10.12.2014 17:19:19

p. 3 / 4

CHM-O9SUMA-UNF-871**Spécification de l'article selon la législation du 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	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	39.3 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	3.8 %	+/-0,5
Matière sèche de lait	15.4 %	+/- 1
Matière grasse de lait	4.4 %	+/-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

Absence

Imprimé le 10.12.2014 pour le client FUSEAU SAS



Valentine Detalle