

SPECIFICATION DU PRODUIT

Luijckx B.V. Chocolade



Données de l'article modifié le 06-04-11
Numéro de l'article E013874
Numéro alternative CHX-DC-13874-999
Description Jura Pointe
Description légale de marchandises Chocolat Blanc Noir
Marque Cacao Barry

7-4-2011
Page 1
JEROEN
12:33

Emballage

Unité 490 pcs.
Poids net 0,9 kg
Poids brut 1,056 kg
Dimensions

Nombre des unités en carton 4
Nombre des couches par palette 9
Carton/Boîte par palette80/120 72
Carton/Boîte par palette100/120

Caractéristiques physiques

Couleur crème brun
Dimension 55 x 35 x 2mm
Odeur typique
Goût typique
Texture homogène



Ingrédients

Sucre 46,7 %
Beurre de cacao 25,4 %
Lait entier en poudre 18,8 %
Masse de cacao 8,6 %
Arôme naturel de vanille < 1,0 %
Lécithine de soja < 1,0 %

Données chimiques

Humidité	Max.	1,0 %		IOCCC1(1952)
Matière grasse totale		35,2 %	±1,5%	IOCCC14(1972)
Matière sèche de cacao	Min.	32,4 %		
Matière sèche du lait		18,4 %	±1%	
Matière grasse du lait		5,0 %	±0,5%	
Matière sèche de cacao dégraissé		3,8 %	±1%	
Cendres		1,6 %		

Données nutritionnelles et énergétiques (par 100g)

Valeur énergétique 2.340,3 kJ
Valeur énergétique 559,1 kcal
Protéine totale 5,7 g
Protéine de lait 4,8 g
Hydrates de carbone (digeste) 54,6 g
Sucres 53,8 g
Matières grasses totales 35,2 g
Lipides saturées 22,2 g
Lipides mono-insaturées 12,1 g
Lipides poly-insaturées 0,8 g
Cholestérol 19,1 mg
Fibre alimentaire 1,3 g
Amidon 0,5 g

SPECIFICATION DU PRODUIT

Luijckx B.V. Chocolade



Données de l'article modifié le	06-04-11	7-4-2011
Numéro de l'article	E013874	Page 2
Numéro alternative	CHX-DC-13874-999	JEROEN
Description	Jura Pointe	12:33
Description légale de marchandises	Chocolat Blanc Noir	
Marque	Cacao Barry	

Sodium	69,1 mg
Potassium	339,1 mg
Calcium	173,4 mg
Phosphore	174,5 mg
Fer	0,9 mg
Magnésium	35,9 mg
Zinc	0,9 mg
Iode	4,8 µg
Vitamine A	55,6 µg
Vitamine C	0,0 µg
Vitamine D	1,3 µg
Vitamine E	2.480,0 µg
Thiamine	100,0 µg
Riboflavine	180,0 µg
Niacine	140,0 µg
Vitamine B6	80,0 µg
Folacine	9,5 µg
Vitamine B12	0,4 µg
Biotine	0,0 µg
Acide pantothénique	720,0 µg
Polyols	0,0 g
Acide gras trans	0,3 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

SPECIFICATION DU PRODUIT

Luijckx B.V. Chocolade



Données de l'article modifié le	06-04-11	
Numéro de l'article	E013874	7-4-2011
Numéro alternative	CHX-DC-13874-999	Page 3
Description	Jura Pointe	JEROEN
Description légale de marchandises	Chocolat Blanc Noir	12:33
Marque	Cacao Barry	

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
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,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 8711177138749

UPC-numéro

EAN-numéro carton 8711177938745

Emballage utilisé	Dimension (LxIxh)	Nombre	Unité	Matière
V000347 Carton	411 x 291 x 167 mm	0,25	PIÈCES	Carton
V003693 Etiketten Blanco 127x127mm		1,25	PIÈCES	Papier
V000036 Intérieur	257 x 177 x 36 mm	1	PIÈCES	PET
V000038 Intérieur	257 x 177 x 36 mm	1	PIÈCES	PET
V000012 Boîte en polystyrène	282 x 200 x 56 mm	1	PIÈCES	Polystyrène
V000244 Couvercle en polystyrène	282 x 200 x 17 mm	1	PIÈCES	Polystyrène
V000729 Sac en plastique	340 x 322mm	1	PIÈCES	Polyéthylène

Composition d'emballage primaire

PET 25,4 g

Polystyrène 52,5 g

Polyéthylène 7,5 g

Poids total d'emballage primaire 85,4 g

Composition d'emballage secondaire

Carton 68,5 g

Papier 2,0 g

SPECIFICATION DU PRODUIT

Luijckx B.V. Chocolade



Données de l'article modifié le	06-04-11	7-4-2011
Numéro de l'article	E013874	Page 4
Numéro alternative	CHX-DC-13874-999	JEROEN
Description	Jura Pointe	12:33
Description légale de marchandises	Chocolat Blanc Noir	
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

Luijckx B.V. Chocolade 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.

ISO 9001 : 2008 qui a été certifié le 1 mars 2004 par Lloyd's Register Quality Assurance Ltd.

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

12 mois

LUIJCKX B.V. CHOCOLADE

De Ambachten 4

4881 XZ Zundert

Tel: +31(0)76-5978300

Fax: +31(0)76-5976493

Michel Gabriëls
Senior Quality Assurance