



# CHD-R55EXEL-804

## 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 de couleur foncée (EU)  
**Nom commercial :** EXCELLENCE  
**Article :** CHD-R55EXEL-804  
**Tarif Douanier EU :** 1806.2010  
**EAN/UPC :**  
20,00 KG CAR 13073416099344

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

sucré 42,5% ; pâte de cacao 40,5% ; beurre de cacao 16,5% ; émulsifiant: lécithine de soja <1% ; arôme naturel de vanille <1%

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

Peut contenir : Lait

### Conditionnement

Pistoles 20KG/CAR 32CAR/PAL  
Quantité à commander 20 KG (ou multiple de)

### Critères chimiques

HUMIDITÉ max 1 %  
MATIÈRE GRASSE 38,4 %

### Méthode de référence

IOCCC1(1952)  
IOCCC14(1972)

### Critères physiques

Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.

### Méthode de référence

IOCCC38(1990)

### 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>.

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 : CHD-R55EXEL-804

pour le client 9422

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

21.05.2014 11:42:54

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

p. 1 / 4



# CHD-R55EXEL-804

## 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)

24 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	562 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,0000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,1 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.352 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,7 GR1
MATIÈRE GRASSE TOTALE	38,4 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	34,1 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	55,0 %	VITAMINE D	(UI)	68
ACIDES GRAS SATURÉS	23,0 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	3,1 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	115,0 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	25,6 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,4 g	VITAMINE E	(UI)	5
ACIDES GRAS POLY-INSATURÉS	1,2 g	VITAMINE H	BIOTINE	0,0000 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	11,2 GR1
GLUCIDES DISPONIBLES	45,1 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	5,6 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	17,0 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES		0,0000 GR1
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	42,6 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR		0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	47,3 %	PHOSPHORE		152,3 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		21,8 %
AMIDON	2,1 g	FER		11,9 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	7,6 g	FER AR		84,8 %
PROTÉINES TOTALES	4,8 g	MAGNESIUM		96,1 mg
PROTÉINES TOTALES AR	10,0 %	MAGNESIUM AR		25,6 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC		1,3 mg
SEL	0,01 g	ZINC AR		13,4 %
SEL AR	0,2 %	IODE		0,0000 GR1
SODIUM	0,00 g	IODE AR		0,0 %
ACIDES ORGANIQUES	0,65 g	CALCIUM		26,7 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,5 g	CALCIUM AR		3,3 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,2 g	CHLORURE		8,05 mg
ALCOOL	0,0 g	CHLORURE AR		1,0 %
VITAMINE A RETINOL	15,4 GR1	POTASSIUM		446,2 mg
VITAMINE A RETINOL AR	1,9 %	POTASSIUM AR		22,3 %
VITAMINE A (UI)	51	COPPER		3,1 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,0000 GR1	COPPER AR		308,6 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,080 mg	MANGANESE		0,0040 mg

Article : CHD-R55EXEL-804

pour le client 9422

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

21.05.2014 11:42:54

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

p. 2 / 4



# CHD-R55EXEL-804

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

VITAMINE B1	THIAMINE AR	7,4 %	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE B2	RIBOFLAVINE	0,080 mg	FLUORIDE	0,100 mg
VITAMINE B2	RIBOFLAVINE AR	5,8 %	FLUORIDE AR	2,8 %
VITAMINE B3/PP	NIACINE/NICOTIN	0,61 mg	SELENIUM	3,7 GR1
VITAMINE B3/PP	NIACINE/NICOTIN AR	3,8 %	SELENIUM AR	6,8 %
VITAMINE B5	ACIDE PANTOTHEN.	0,32 mg	CHROMIUM	48,6 GR1
VITAMINE B5	ACIDE PANTOTHEN. AR	5,4 %	CHROMIUM AR	121,5 %
VITAMINE B6	PYRIDOXINE	0,040 mg	MOLYBDENUM	59,1 GR1
VITAMINE B6	PYRIDOXINE AR	2,9 %	MOLYBDENUM AR	118,3 %
VITAMINE B12	CYANO-COBALAMINE	0,0000 GR1	CENDRES	1,1 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
CACAÔ	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 : CHD-R55EXEL-804

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

21.05.2014 11:42:54

p. 3 / 4



# CHD-R55EXEL-804

## 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	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	56,5 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	18,1 %	+/- 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

Cachère Dairy

Certificat OK cachère disponible sur demande. Le statut cachère est confirmé sur l'emballage (seulement pour produits solides).

Imprimé le 21.05.2014 pour le client FUSEAU SAS

Valentine Detalle

Article : CHD-R55EXEL-804

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

21.05.2014 11:42:54

p. 4 / 4