



CHW-DC-15167-999

Spécification de l'article selon la législation du UE

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Chocolat blanc (EU)	
Nom commercial :	Copeaux Forêt	
Article :	CHW-DC-15167-999	
Tarif Douanier EU :	1806.9039	
EAN/UPC :		
1.00 KG	CAR	13073417802264
1.00 KG	UC	3073417802267

Composition typique (Données inappropriées pour la demande des restitutions)

sucré ; beurre de cacao ; poudre de lait entier ; lactosérum en poudre (lait) ; émulsifiant: lécithine de soja ; arôme naturel de vanille

Conditionnement

1KG/CAR
Quantité à commander 3.6 KG (ou multiple de)

Critères chimiques

HUMIDITÉ max 1 %

Méthode de référence

IOCCC1(1952)

Critères physiques

Non spécifié.

Méthode de référence

Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5,000/g
LEVURES	max 50/g
MOISSURES	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 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)

12 Mois après la date de production

Article : CHW-DC-15167-999

Société - Barry Callebaut Decorations BV

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

Tél.: Fax.:

30.01.2015 08:20:19

p. 1 / 4



CHW-DC-15167-999

Spécification de l'article selon la législation du UE

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	568 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0.35 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28.4 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0.4 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2,375 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1.4 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	35.4 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	28.0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	51.0 %	VITAMINE D (UI)		56
ACIDES GRAS SATURÉS	21.2 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2.5 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	106.0 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	21.0 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11.3 g	VITAMINE E (UI)		4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1.1 g	VITAMINE H	BIOTINE	0.0020 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0.3 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	3.9 %
CHOLESTÉROL	14.7 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	8.24 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	57.7 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	4.1 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	22.0 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES		0.0000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	57.2 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR		0.0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	63.6 %	PHOSPHORE		138.0 mg
POLYOLS	0.0 g	PHOSPHORE AR		19.7 %
AMIDON	0.0 g	FER		0.26 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	0.0 g	FER AR		1.8 %
PROTÉINES TOTALES	4.3 g	MAGNESIUM		20.4 mg
PROTÉINES TOTALES AR	9.0 %	MAGNESIUM AR		5.4 %
PROTÉINES DE LAIT	4.3 g	ZINC		0.58 mg
SEL	0.28 g	ZINC AR		5.8 %
SEL AR	4.7 %	IODE		3.84 µg
SODIUM	0.11 g	IODE AR		2.6 %
ACIDES ORGANIQUES	0.48 g	CALCIUM		172.1 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0.0 g	CALCIUM AR		21.5 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0.0 g	CHLORURE		117.7 mg
ALCOOL	0.0 g	CHLORURE AR		14.7 %
VITAMINE A RETINOL	14.3 µg	POTASSIUM		276.8 mg
VITAMINE A RETINOL AR	1.8 %	POTASSIUM AR		13.8 %
VITAMINE A (UI)	47	COPPER		0.040 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	3.1 µg	COPPER AR		3.8 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0.070 mg	MANGANESE		0.020 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	6.0 %	MANGANESE AR		0.8 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0.42 mg	FLUORIDE		0.020 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	30.3 %	FLUORIDE AR		0.5 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0.0000 mg	SELENIUM		2.4 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0.0 %	SELENIUM AR		4.3 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	1.0 mg	CHROMIUM		5.3 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	17.0 %	CHROMIUM AR		13.3 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0.040 mg	MOLYBDENUM		7.4 µg

Article : CHW-DC-15167-999

Société - Barry Callebaut Decorations BV

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

Tél.: Fax.:

30.01.2015 08:20:19

p. 2 / 4



CHW-DC-15167-999

Spécification de l'article selon la législation du UE

VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	3.2 %	MOLYBDENUM AR	14.8 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0.42 µg	CENDRES	1.5 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	16.8 %	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
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.

Article : CHW-DC-15167-999

Société - Barry Callebaut Decorations BV

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

Tél.: Fax.:

30.01.2015 08:20:19

p. 3 / 4



CHW-DC-15167-999

Spécification de l'article selon la législation du UE

Informations complémentaires sur les allergènes

"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	32.8 %	+/-1,5
Matière sèche de lait	15.2 %	+/- 1
Matière grasse de lait	4.2 %	+/-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 30.01.2015

Alexandre van der Moezel

Article : CHW-DC-15167-999

Société - Barry Callebaut Decorations BV

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

Tél.: Fax.:

30.01.2015 08:20:19

p. 4 / 4