



# CHM-Q41ALUN-587

## 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

<b>Dénomination légale :</b>	Chocolat de couverture au lait (EU)		
<b>Nom commercial :</b>	ALUNGA		
<b>Article :</b>	CHM-Q41ALUN-587		
<b>Tarif Douanier EU :</b>	1806.2010		
<b>EAN/UPC :</b>			
20,00 KG	CAR		13073416295500
5,00 KG	UC		3073416295503

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

sucré 30,5% ; pâte de cacao 25,0% ; beurre de cacao 18,0% ; poudre de lait entier 18,0% ; poudre de lait écrémé 8,0% ; émulsifiant: lécithine de soja <1% ; arôme naturel de vanille <1%

Ingrédients Q Fermentation™ Program: Pâte de cacao

### Conditionnement

Pistoles 5KG/UC 4UC/CAR 28CAR/PAL  
Quantité à commander 20 KG (ou multiple de)

### Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	36,7 %	+/- 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
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-Q41ALUN-587

pour le client 9422

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

21.05.2014 11:47:24

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

p. 1 / 4



# CHM-Q41ALUN-587

## 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	554 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,50 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,7 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,6 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.319 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,4 GR1
MATIÈRE GRASSE TOTALE	36,7 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	28,1 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	52,0 %	VITAMINE D	(UI)	56
ACIDES GRAS SATURÉS	22,0 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2,5 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	110,0 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	21,2 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11,7 g	VITAMINE E	(UI)	4
ACIDES GRAS POLY-INSATURÉS	1,2 g	VITAMINE H	BIOTINE	0,0010 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	2,2 %
CHOLESTÉROL	17,7 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	13,4 GR1
GLUCIDES DISPONIBLES	42,8 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	6,7 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	16,0 %	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES	0,0000 GR1
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	41,0 g	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	45,6 %	PHOSPHORE		291,2 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		41,6 %
AMIDON	1,3 g	FER		7,4 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	4,6 g	FER AR		52,9 %
PROTÉINES TOTALES	10,3 g	MAGNESIUM		80,5 mg
PROTÉINES TOTALES AR	21,0 %	MAGNESIUM AR		21,5 %
PROTÉINES DE LAIT	7,4 g	ZINC		1,7 mg
SEL	0,24 g	ZINC AR		16,8 %
SEL AR	4,1 %	IODE		6,79 GR1
SODIUM	0,10 g	IODE AR		4,5 %
ACIDES ORGANIQUES	0,87 g	CALCIUM		249,4 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,3 g	CALCIUM AR		31,2 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,7 g	CHLORURE		211,9 mg
ALCOOL	0,0 g	CHLORURE AR		26,5 %
VITAMINE A	RETINOL	POTASSIUM		612,8 mg
VITAMINE A	RETINOL AR	POTASSIUM AR		30,6 %
VITAMINE A	(UI)	COPPER		1,9 mg
PROVITAMINE A	BETA-CAROTENE	COPPER AR		192,2 %
VITAMINE B1	THIAMINE	MANGANESE		0,020 mg

Article : CHM-Q41ALUN-587

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 11:47:24

p. 2 / 4



# CHM-Q41ALUN-587

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

VITAMINE B1 THIAMINE AR	11,9 %	MANGANESE AR	0,8 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,60 mg	FLUORIDE	0,080 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	43,0 %	FLUORIDE AR	2,3 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,37 mg	SELENIUM	5,6 GR1
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	2,3 %	SELENIUM AR	10,2 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	1,1 mg	CHROMIUM	37,3 GR1
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	18,1 %	CHROMIUM AR	93,2 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,10 mg	MOLYBDENUM	47,5 GR1
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	7,2 %	MOLYBDENUM AR	95,1 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,55 GR1	CENDRES	2,5 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	22,2 %	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-Q41ALUN-587

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 11:47:24

p. 3 / 4



# CHM-Q41ALUN-587

## 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	42,8 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	11,0 %	+/- 1
Matière sèche de lait	25,4 %	+/-1,5
Matière grasse de lait	4,9 %	+/-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

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 : CHM-Q41ALUN-587

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 11:47:24

p. 4 / 4