



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHD-PC-13982-999

Spécification de l'article selon la législation du UE

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Chocolat (EU)	
Nom commercial :	Rubens maxi	
Article :	CHD-PC-13982-999	
Tarif Douanier EU :	1806.9039	
EAN/UPC :		
3.60 KG	CAR	5410522417531
0.90 KG	UC	5410522418361

Composition typique (Données inappropriées pour la demande des restitutions)

pâte de cacao ; sucre ; beurre de cacao ; émulsifiant: lécithine de soja

Ingrédients Growing Great Chocolate: Cacao

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Lait

Conditionnement

pencils 900G 4UC/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.

Article : CHD-PC-13982-999

Société - Barry Callebaut Decorations BV

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

Tél.: Fax.:

30.01.2015 08:20:19

p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHD-PC-13982-999

Spécification de l'article selon la législation du UE

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	529 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0.0000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	26.5 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0.0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2,215 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1.5 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	33.5 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	29.8 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	48.0 %	VITAMINE D	(UI)	60
ACIDES GRAS SATURÉS	20.1 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOPHEROL	2.7 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	101.0 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOPHEROL AR	22.3 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	10.9 g	VITAMINE E	(UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1.0 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	12.3 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	45.6 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	6.2 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	18.0 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES		0.0000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	42.7 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR		0.0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	47.5 %	PHOSPHORE		191.5 mg
POLYOLS	0.0 g	PHOSPHORE AR		27.4 %
AMIDON	2.6 g	FER		14.4 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	9.5 g	FER AR		103.0 %
PROTÉINES TOTALES	6.0 g	MAGNESIUM		120.9 mg
PROTÉINES TOTALES AR	12.0 %	MAGNESIUM AR		32.2 %
PROTÉINES DE LAIT	0.0 g	ZINC		1.7 mg
SEL	0.02 g	ZINC AR		16.8 %
SEL AR	0.3 %	IODE		0.0000 µg
SODIUM	0.01 g	IODE AR		0.0 %
ACIDES ORGANIQUES	0.81 g	CALCIUM		33.6 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0.6 g	CALCIUM AR		4.2 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1.5 g	CHLORURE		9.99 mg
ALCOOL	0.0 g	CHLORURE AR		1.2 %
VITAMINE A RETINOL	13.4 µg	POTASSIUM		617.5 mg
VITAMINE A RETINOL AR	1.7 %	POTASSIUM AR		30.9 %
VITAMINE A (UI)	45	COPPER		3.5 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0.0000 µg	COPPER AR		350.3 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0.10 mg	MANGANESE		0.0040 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	9.3 %	MANGANESE AR		0.2 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0.10 mg	FLUORIDE		0.11 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	7.3 %	FLUORIDE AR		3.2 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0.76 mg	SELENIUM		4.2 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4.8 %	SELENIUM AR		7.7 %

Article : CHD-PC-13982-999

Société - Barry Callebaut Decorations BV

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

Tél.: Fax.:

30.01.2015 08:20:19

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHD-PC-13982-999

Spécification de l'article selon la législation du UE

VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0.41 mg	CHROMIUM	55.2 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	6.8 %	CHROMIUM AR	137.9 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0.050 mg	MOLYBDENUM	67.1 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	3.7 %	MOLYBDENUM AR	134.2 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0.0000 µg	CENDRES	1.6 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	0
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 ADLAGANTE (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	1
P-HYDROXYBENZOATES E214->E219	0		

Article : CHD-PC-13982-999

Société - Barry Callebaut Decorations BV

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

Tél.: Fax.:

30.01.2015 08:20:19

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHD-PC-13982-999

Spécification de l'article selon la législation du UE

Informations complémentaires sur les allergènes

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	56.3 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	22.8 %	+/- 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 30.01.2015

Alexandre van der Moezel

Article : CHD-PC-13982-999

Société - Barry Callebaut Decorations BV

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

Tél.: Fax.:

30.01.2015 08:20:19

p. 4 / 4