



CHD-P64EBPU-E4-U72

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

FUSEAU SAS
RUE CHARLES LACRETELLE
ZAC DE L'HOIRIE
49070 BEAUCOUZE
FRANCE

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Chocolat de couverture noir
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	EXTRA BITTER GUAYAQUIL
Article :	CHD-P64EBPU-E4-U72
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typique

pâte de cacao 50.5% ; sucre 33.0% ; beurre de cacao 13.5% ; pâte de cacao Équateur 2.5% ; émulsifiant: lécithine de soja <1% ; arôme naturel de vanille <1%

Cocoa Horizons Foundation. HORIZONS Ingrédients Cacao.

Q Fermentation™ ingrédients: 95% de la pâte de cacao

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Lait

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	3073419313822	5.000 KG
CAR	13073419313829	20.000 KG
Forme		Pistoles
Quantité		5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni		4UC/CAR
Quantité par palette		30CAR/PAL
Quantité à commander 20 KG (ou multiple de)		

Critères chimiques

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	42.2 % +/- 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
GERMES TOTAUX	max 5,000/g ISO4833
LEVURES	max 50/g ISO7954

Article : CHD-P64EBPU-E4-U72

pour le client 9422

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

21.02.2019 10:03:26

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

p. 1 / 4



CHD-P64EBPU-E4-U72

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

Critères microbiologiques		Méthode de référence
MOISSURES	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 international reconnu (AOAC, Microval, AFNOR par exemple) et une étude interne de validation sur matrices cacao et chocolat.

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	572 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0.0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28.6 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0.000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2,394 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0.0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	42.2 g	VITAMINE D CALCIFERON	1.873 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	60.3 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	37.5 %
ACIDES GRAS SATURÉS	25.3 g	VITAMINE D (UI)	75
ACIDES GRAS SATURÉS AR	126.5 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	3.381 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	13.7 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	28.2 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1.3 g	VITAMINE E (UI)	5
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0.0 g	VITAMINE H BIOTINE	0.000 mg
CHOLESTÉROL	0.0 mg	VITAMINE H BIOTINE AR	0.0 %
GLUCIDES DISPONIBLES	36.2 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	13.412 µg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	13.9 %	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	6.7 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	33.0 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0.000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	36.7 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0.0 %
POLYOLS	0.0 g	PHOSPHORE	199.6 mg
AMIDON	2.7 g	PHOSPHORE AR	28.5 %
FIBRES ALIMENTAIRES	9.9 g	FER	15.49 mg
PROTÉINES TOTALES	6.3 g	FER AR	110.7 %
PROTÉINES TOTALES AR	12.6 %	MAGNESIUM	126.0 mg
PROTÉINES DE LAIT	0.0 g	MAGNESIUM AR	33.6 %
SEL	0.01 g	ZINC	1.75 mg
SEL AR	0.2 %	ZINC AR	17.5 %
SODIUM	5.3 mg	IODE	0.00 µg
ACIDES ORGANIQUES	0.85 g	IODE AR	0.0 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0.64 g	CALCIUM	34.9 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	1.59 g	CALCIUM AR	4.4 %
ALCOOL	0.00 g	CHLORURE	10.21 mg

Article : CHD-P64EBPU-E4-U72

pour le client 9422

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

21.02.2019 10:03:26

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

p. 2 / 4



CHD-P64EBPU-E4-U72

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

VITAMINE A	RETINOL	16.870 µg	CHLORURE AR	1.3 %
VITAMINE A	RETINOL AR	2.1 %	POTASSIUM	584.5 mg
VITAMINE A	(UI)	56	POTASSIUM AR	29.2 %
PROVITAMINE A	BETA-CAROTENE	0.000 µg	MANGANESE	0.00 mg
VITAMINE B1	THIAMINE	0.106 mg	MANGANESE AR	0.2 %
VITAMINE B1	THIAMINE AR	9.7 %	FLUORIDE	0.13 mg
VITAMINE B2	RIBOFLAVINE	0.106 mg	FLUORIDE AR	3.6 %
VITAMINE B2	RIBOFLAVINE AR	7.6 %	SELENIUM	4.89 µg
VITAMINE B3/PP	NIACINE/NICOTIN	0.797 mg	SELENIUM AR	8.9 %
VITAMINE B3/PP	NIACINE/NICOTIN AR	5.0 %	CHROMIUM	63.72 µg
VITAMINE B5	ACIDE PANTOTHEN.	0.425 mg	CHROMIUM AR	159.3 %
VITAMINE B5	ACIDE PANTOTHEN. AR	7.1 %	MOLYBDENUM	77.53 µg
VITAMINE B6	PYRIDOXINE	0.053 mg	MOLYBDENUM AR	155.1 %
VITAMINE B6	PYRIDOXINE AR	3.8 %	CENDRES	1.46 g
VITAMINE B12	CYANO-COBALAMINE	0.000 µg		

AR = apports de référence

Allergènes additionnels et autre information

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	1	NOISETTES, AMANDES	0
LACTOSE	1	HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	0
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	0	AUTRES NOIX *	0
SOJA**	1	ARACHIDES**	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA ENTièrement	1	HUILE/GRAISSE D'ARACHIDE ENTièrement	0
LUPIN	0	SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0
GLUTEN	0	HUILE DE SÉSAME	0
BLÉ	0	MOUTARDE	0
SEIGLE	0	ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC	0
SARRASIN	0	VANILLINE	1
BOEUF	0	CÉLERI	0
PORC	0	ALCOOL	0
POULE	0	ASPARTAME	0
POISSONS (Y COMPRIS CALAMAR)	0	FRUCTOSE	1
CRUSTACÉS (Y COMPRIS CREVETTES/PRAIRES,	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
MOLLUSQUES (Y COMPRIS ORMEAU)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	1
MAÏS	0		

Légende : 1 = Présent / apte 0 = Absent / inapte

Autres noix * : noix, noix pécan, noix de cajou, pistaches, noix macadamia, noix de Brésil.

** : à l'exception d'huile/de la graisse entièrement raffinée.

"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	66.0 %	+/- 2
Matière sèche cacao dégraissée	23.8 %	+/- 1

Article : CHD-P64EBPU-E4-U72

pour le client 9422

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

21.02.2019 10:03:26

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

p. 3 / 4



CHD-P64EBPU-E4-U72

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

Valeurs légales (calculées selon la UE Directive 2000/36/CE)

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 21.02.2019 pour le client FUSEAU SAS

Valentine Detalle

Article : CHD-P64EBPU-E4-U72

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

21.02.2019 10:03:26

p. 4 / 4