



CHD-P64EXBG-E4-U72

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

BARRY CALLEBAUT FRANCE
5 BOULEVARD MICHELET - BP 8
78250 HARDRICOURT
FRANCE

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Chocolat de couverture noir
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	EXTRA BITTER GUAYAQUIL
Article :	CHD-P64EXBG-E4-U72
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typique

pâte de cacao 53,5% ; sucre 33,0% ; beurre de cacao 13,0% ; émulsifiant: lécithine de soja <1% ; arôme naturel de vanille <1%

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Lait

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	3073416100517	5,000 KG
CAR	13073416100514	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	42,1 % +/- 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
MOISSISSURES	max 50/g ISO7954
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g ISO21528-2
COLIFORMES	max 10/g ISO4832

Article : CHD-P64EXBG-E4-U72

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

19.12.2016 15:26:44

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

p. 1 / 4



CHD-P64EXBG-E4-U72

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

Critères microbiologiques

Méthode de référence

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 C	ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,6 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.392 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,869 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	42,1 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	37,4 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	60,2 %	VITAMINE D	(UI)	75
ACIDES GRAS SATURÉS	25,2 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	3,374 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	126,2 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	28,1 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	13,6 g	VITAMINE E	(UI)	5
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,3 g	VITAMINE H	BIOTINE	0,000 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	13,425 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	36,2 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	6,7 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	13,9 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES		0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	33,0 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR		0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	36,7 %	PHOSPHORE		200,3 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		28,6 %
AMIDON	2,8 g	FER		15,55 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	10,0 g	FER AR		111,1 %
PROTÉINES TOTALES	6,3 g	MAGNESIUM		126,4 mg
PROTÉINES TOTALES AR	12,6 %	MAGNESIUM AR		33,7 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC		1,76 mg
SEL	0,01 g	ZINC AR		17,6 %
SEL AR	0,2 %	IODE		0,00 µg
SODIUM	5,3 mg	IODE AR		0,0 %
ACIDES ORGANIQUES	0,85 g	CALCIUM		35,0 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,63 g	CALCIUM AR		4,4 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,60 g	CHLORURE		10,25 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR		1,3 %
VITAMINE A RETINOL	16,831 µg	POTASSIUM		586,7 mg
VITAMINE A RETINOL AR	2,1 %	POTASSIUM AR		29,3 %
VITAMINE A (UI)	56	COPPER		4,06 mg

Article : CHD-P64EXBG-E4-U72

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

19.12.2016 15:26:44

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

p. 2 / 4



CHD-P64EXBG-E4-U72

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

PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,000 µg	COPPER AR	406,1 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,107 mg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	9,7 %	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,107 mg	FLUORIDE	0,13 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	7,6 %	FLUORIDE AR	3,7 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,800 mg	SELENIUM	4,90 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	5,0 %	SELENIUM AR	8,9 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,426 mg	CHROMIUM	63,96 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	7,1 %	CHROMIUM AR	159,9 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,053 mg	MOLYBDENUM	77,82 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	3,8 %	MOLYBDENUM AR	155,6 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,46 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %	ISOMALTULOSE	0,00 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

Article : CHD-P64EXBG-E4-U72

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

19.12.2016 15:26:44

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

p. 3 / 4



CHD-P64EXBG-E4-U72

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

Informations complémentaires sur les allergènes

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		

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	66,0 %	+/- 2
Matière sèche cacao dégraissé	23,9 %	+/- 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 19.12.2016 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Valentine Detalle

Article : CHD-P64EXBG-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 4384

19.12.2016 15:26:44

p. 4 / 4