



CHD-R55EXEL-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

Dénomination légale :	Chocolat de couverture de couleur foncée (EU)		
Nom commercial :	EXCELLENCE		
Article :	CHD-R55EXEL-587		
Tarif Douanier EU :	1806.2010		
EAN/UPC :			
20,00 KG	CAR	13073416092383	
5,00 KG	UC	3073416092386	

Composition typique (Données inappropriées pour la demande des restitutions)

sucré 42,5% ; pâte de cacao 40,5% ; beurre de cacao 16,5% ; émulsifiant: lécithine de soja <1% ; arôme naturel de vanille <1%

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Lait

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	38,4 %	+/- 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>.

Article : CHD-R55EXEL-587

pour le client 9422

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

21.05.2014 10:03:27

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

p. 1 / 4



CHD-R55EXEL-587

Spécification de l'article selon la législation du UE

Critères microbiologiques

Méthode de référence

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)

24 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	562 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,0000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,1 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.352 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,7 GR1
MATIÈRE GRASSE TOTALE	38,4 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	34,1 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	55,0 %	VITAMINE D	(UI)	68
ACIDES GRAS SATURÉS	23,0 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	3,1 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	115,0 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	25,6 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,4 g	VITAMINE E	(UI)	5
ACIDES GRAS POLY-INSATURÉS	1,2 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	11,2 GR1
GLUCIDES DISPONIBLES	45,1 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	5,6 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	17,0 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES		0,0000 GR1
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	42,6 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR		0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	47,3 %	PHOSPHORE		152,3 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		21,8 %
AMIDON	2,1 g	FER		11,9 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	7,6 g	FER AR		84,8 %
PROTÉINES TOTALES	4,8 g	MAGNESIUM		96,1 mg
PROTÉINES TOTALES AR	10,0 %	MAGNESIUM AR		25,6 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC		1,3 mg
SEL	0,01 g	ZINC AR		13,4 %
SEL AR	0,2 %	IODE		0,0000 GR1
SODIUM	0,00 g	IODE AR		0,0 %
ACIDES ORGANIQUES	0,65 g	CALCIUM		26,7 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,5 g	CALCIUM AR		3,3 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,2 g	CHLORURE		8,05 mg
ALCOOL	0,0 g	CHLORURE AR		1,0 %
VITAMINE A RETINOL	15,4 GR1	POTASSIUM		446,2 mg
VITAMINE A RETINOL AR	1,9 %	POTASSIUM AR		22,3 %
VITAMINE A (UI)	51	COPPER		3,1 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,0000 GR1	COPPER AR		308,6 %

Article : CHD-R55EXEL-587

pour le client 9422

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

21.05.2014 10:03:27

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

p. 2 / 4



CHD-R55EXEL-587

Spécification de l'article selon la législation du UE

VITAMINE B1 THIAMINE	0,080 mg	MANGANESE	0,0040 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,4 %	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,080 mg	FLUORIDE	0,100 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	5,8 %	FLUORIDE AR	2,8 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,61 mg	SELENIUM	3,7 GR1
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	3,8 %	SELENIUM AR	6,8 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,32 mg	CHROMIUM	48,6 GR1
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	5,4 %	CHROMIUM AR	121,5 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,040 mg	MOLYBDENUM	59,1 GR1
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	2,9 %	MOLYBDENUM AR	118,3 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,0000 GR1	CENDRES	1,1 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	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

Article : CHD-R55EXEL-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 10:03:27

p. 3 / 4



CHD-R55EXEL-587

Spécification de l'article selon la législation du UE

Informations complémentaires sur les allergènes

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	56,5 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	18,1 %	+/- 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 21.05.2014 pour le client FUSEAU SAS

Valentine Detalle

Article : CHD-R55EXEL-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 10:03:27

p. 4 / 4