



# GIM-P1PLAIS-LN-606

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

### Spécification de l'article

<b>Dénomination légale :</b>	Chocolat au lait et aux noisettes gianduja (EU)		
<b>Article :</b>	GIM-P1PLAIS-LN-606		
<b>Tarif Douanier EU :</b>	1806.2030		
<b>EAN/UPC :</b>			
20.00 KG	CAR	13073416295678	
2.50 KG	UC	3073416295671	

### Composition typique

sucres 38.0% ; noisettes 20.0% ; beurre de cacao 19.5% ; poudre de lait entier 12.0% ; pâte de cacao 6.0% ; poudre de lait écrémé 4.5% ; émulsifiant: lécithine de soja <1% ; vanille naturelle en poudre <1%

### Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Autres fruits à coque

### Conditionnement

2,5KG/UC 8UC/CAR 36CAR/PAL

Quantité à commander 20 KG (ou multiple de)

### Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	38.9 %	+/- 1.5	IOCCC14(1972)

### Critères physiques

	Méthode de référence
Granulométrie : 4-8 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.	IOCCC116(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
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.

### Dimensions standard

Non spécifié.

Article : GIM-P1PLAIS-LN-606

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

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

30.10.2015 11:30:10

p. 1 / 4



# GIM-P1PLAIS-LN-606

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

### 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	577 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	1.00 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28.8 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	1.2 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2,412 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1.0 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	38.9 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	20.2 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	56.0 %	VITAMINE D (UI)	40
ACIDES GRAS SATURÉS	16.9 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	7.0 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	85.0 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	58.7 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	18.5 g	VITAMINE E (UI)	10
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1.8 g	VITAMINE H BIOTINE	0.0010 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0.2 g	VITAMINE H BIOTINE AR	1.3 %
CHOLESTÉROL	11.5 mg	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	21.7 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	47.2 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	10.9 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	18.0 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0.0000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	45.3 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0.0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	50.3 %	PHOSPHORE	213.1 mg
POLYOLS	0.0 g	PHOSPHORE AR	30.4 %
AMIDON	0.3 g	FER	2.6 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	2.8 g	FER AR	18.8 %
PROTÉINES TOTALES	7.7 g	MAGNESIUM	58.6 mg
PROTÉINES TOTALES AR	15.0 %	MAGNESIUM AR	15.6 %
PROTÉINES DE LAIT	4.6 g	ZINC	1.1 mg
SEL	0.15 g	ZINC AR	11.1 %
SEL AR	2.5 %	IODE	4.57 µg
SODIUM	0.06 g	IODE AR	3.0 %
ACIDES ORGANIQUES	0.39 g	CALCIUM	195.9 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0.1 g	CALCIUM AR	24.5 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0.2 g	CHLORURE	133.9 mg
ALCOOL	0.0 g	CHLORURE AR	16.7 %
VITAMINE A RETINOL	11.0 µg	POTASSIUM	405.5 mg
VITAMINE A RETINOL AR	1.4 %	POTASSIUM AR	20.3 %
VITAMINE A (UI)	37	COPPER	0.72 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	9.2 µg	COPPER AR	71.9 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0.14 mg	MANGANESE	1.2 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	12.8 %	MANGANESE AR	57.6 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0.40 mg	FLUORIDE	0.030 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	28.7 %	FLUORIDE AR	0.9 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0.36 mg	SELENIUM	3.5 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	2.2 %	SELENIUM AR	6.4 %

Article : GIM-P1PLAIS-LN-606

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

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

30.10.2015 11:30:10

p. 2 / 4



# GIM-P1PLAIS-LN-606

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

VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0.84 mg	CHROMIUM	11.8 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	13.9 %	CHROMIUM AR	29.5 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0.050 mg	MOLYBDENUM	15.7 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	3.9 %	MOLYBDENUM AR	31.4 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0.35 µg	CENDRES	1.8 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	13.9 %	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	1	ASPARTAME	0
HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	1	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	0
P-HYDROXYBENZOATES E214->E219	0		

Article : GIM-P1PLAIS-LN-606

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

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

30.10.2015 11:30:10

p. 3 / 4



# GIM-P1PLAIS-LN-606

## Spécification de l'article selon la législation de l' 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 de la partie chocolat	31.6 %	+/-1,5
Matière sèche de cacao min. à déclarer sur l'étiquetage	23.7 %	
Solides non gras cacao typ de la partie chocolat	3.3 %	+/-0,5
Matière sèche de lait de la partie chocolat	20.0 %	+/- 1
Matière grasse de lait de la partie chocolat	4.0 %	+/-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 30.10.2015

Valentine Detalle

Article : GIM-P1PLAIS-LN-606

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

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

30.10.2015 11:30:10

p. 4 / 4