



FUSEAU SAS
Fouad Jdid
RUE CHARLES LACRETELLE
F-49070 BEAUCOUZE
France

Article : CHD-X50FNOI-587

Dénomination légale : Chocolat noir

Description : CHOC N FORCE NOIRE C4BPST5KBY

Tarif Douanier : 1806.2030

Composition typique (Données inappropriées pour la demande des restitutions)

Pâte de cacao 50.5 % ; Sucre 47.5 % ; Beurre de cacao 1.5 % ; Émulsifiant: lécithine de soja ; Arôme naturel de vanille

Contamination d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : lait.

Conditionnement : 4x5kg etuis en carton, 560 kg/palette

Critères chimiques

| | | | |
|----------------|------------|---------|---------------|
| HUMIDITÉ | max 1,00 % | | IOCCC1(1952) |
| MATIÈRE GRASSE | 29.2 % | + /-1,5 | IOCCC14(1972) |

Critères physiques

Granulométrie : 4-8 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns. IOCCC116(1990)

Critères microbiologiques

| | n | c | m | M | Réf.Méthode |
|--------------------|----------|----------|----------|----------|--------------------|
| GERMES TOTAUX | 5 | 2 | 1000/g | 5000/g | ISO4833 |
| LEVURES | 5 | 2 | 10/g | 50/g | ISO7954 |
| MOISSISSURES | 5 | 2 | 10/g | 50/g | ISO7954 |
| ENTEROBACTÉRIACEAE | 5 | 2 | 0/g | 10/g | ISO21528-2 |
| COLIFORMES | 5 | 2 | 0/g | 10/g | ISO4832 |
| E.COLI | 5 | 0 | 0/g | 0/g | ISO16649-2 |
| SALMONELLES | 15 | 0 | 0/25g | 0/25g | ISO6579 |

Dimensions standard

Pas spécifié

Date limite d'utilisation optimale (DLUO) et recommandations de stockage

24 mois après date de production

Température de stockage : 12 - 20 °C

Stocker le produit dans un local propre, sec (humidité relative max.70 %), et sans odeur.

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

| | | | | |
|--------------------|----------|-------------|------------|--------|
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE | 494 kcal | VITAMINE B6 | PYRIDOXINE | 0,1 mg |
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE | 2.065 kJ | VITAMINE B6 | AJR | 2,5 % |

Article : CHD-X50FNOI-587

Client : 9422

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

- 9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

Tel. : 053/730211 Fax. : 053/780463

Type : EU - Extended nutri -PR

02.06.2010 p. 1 / 3



Spécification Article

| | | | |
|--------------------------------|--------|-------------------------------|----------|
| PROTÉINES TOTALES | 5,8 g | VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE | 0,0 µg |
| PROTÉINES DE LAIT | 0,0 g | VITAMINE B12 AJR | 0,0 % |
| GLUCIDES DISPONIBLES | 51,3 g | VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE | 0,0 mg |
| SUCRES (MONO+ DISACCHARIDES) | 47,4 g | VITAMINE C AJR | 0,0 % |
| POLYOLS | 0,0 g | VITAMINE D CALCIFERON | 1,3 µg |
| AMIDON | 3,4 g | VITAMINE D AJR | 25,5 % |
| MATIÈRE GRASSE TOTALE | 29,2 g | VITAMINE D (UI) | 5,1 |
| ACIDES GRAS SATURÉS | 18,3 g | VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL | 2,3 mg |
| ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS | 9,9 g | VITAMINE E AJR | 23,3 % |
| ACIDES GRAS POLY-INSATURÉS | 1,1 g | VITAMINE E (UI) | 1,6 |
| AGT (ORIGINE VÉGÉTALE) | 0,0 g | VITAMINE H BIOTINE | 0,0 mg |
| ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX | 0,0 g | VITAMINE M ACIDE FOLIQUE | 11,0 µg |
| CHOLESTEROL | 0,0 mg | SODIUM | 5,1 mg |
| ACIDES ORGANIQUES | 0,75 g | PHOSPHORE | 189,1 mg |
| FIBRES ALIMENTAIRES | 8,2 g | PHOSPHORE AJR | 23,6 % |
| TOT. ALCALOÏDES | 0,8 g | FER | 14,7 mg |
| ALCOOL | 0,0 g | FER AJR | 105,2 % |
| POLYHYDROXYPHENOLS | 0,8 g | MAGNESIUM | 119,4 mg |
| VITAMINE A RETINOL | 11 µg | MAGNESIUM AJR | 39,8 % |
| VITAMINE A AJR | 1,4 % | ZINC | 1,7 mg |
| VITAMINE A (UI) | 38 | ZINC AJR | 11,1 % |
| PROVITAMINE A BETA-CAROTENE | 0 µg | IODE | 0 µg |
| VITAMINE B1 THIAMINE | 0,1 mg | IODE AJR | 0,0 % |
| VITAMINE B1 AJR | 7,2 % | CALCIUM | 33,1 mg |
| VITAMINE B2 RIBOFLAVINE | 0,1 mg | CALCIUM AJR | 4,1 % |
| VITAMINE B2 AJR | 6,3 % | CHLORURE | 9,9 mg |
| VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN | 0,8 mg | POTASSIUM | 654,9 mg |
| VITAMINE B3 AJR | 4,2 % | CENDRES | 2,4 g |
| VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. | 0,4 mg | | |
| VITAMINE B5 AJR | 6,7 % | | |

Informations complémentaires sur les allergènes

| | | | |
|--------------------------|---|--------------------------------|---|
| PROTÉINES DE LAIT | 1 | TARTRAZINE (E102) | 0 |
| LACTOSE | 1 | CANNELLE | 0 |
| PRODUITS AUX OEUFS | 0 | VANILLINE | 1 |
| PROTÉINES DE SOJA | 1 | CORIANDRE | 0 |
| HUILE DE SOJA | 1 | CÉLERI | 0 |
| LUPIN | 0 | OMBELLIFÈRES | 0 |
| GLUTEN | 0 | JAUNE ORANGÉ S (E110) | 0 |
| BLÉ | 0 | AZORUBINE (E122) | 0 |
| SEIGLE | 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 |

Article : CHD-X50FNOI-587

Client : 9422

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

- 9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

Tel. : 053/730211 Fax. : 053/780463

Type : EU - Extended nutri -PR

02.06.2010 p. 2 / 3



Spécification Article

| | | | |
|--------------------------------|---|--------------------------------|---|
| NOISETTES, AMANDES | 0 | ASPARTAME | 0 |
| AUTRES NOIX * | 0 | PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE | 0 |
| HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE | 0 | MIEL | 0 |
| ARACHIDE | 0 | SEL AJOUTÉ | 0 |
| HUILE D'ARACHIDE | 0 | AIL | 0 |
| SÉSAME | 0 | CAFEÏNE | 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 | P-HYDROXYBENZOATES E214-> E219 | 0 |
| COULEURS AZO ** | 0 | | |

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

Azo-couleurs ** : E102,E110,E122,E123,E124,E151,E154 et E155

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

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

| | | |
|-------------------------------|--------|---------|
| MATIÈRE SÈCHE CACAO DÉGRAISSÉ | 22,3 % | + /- 1 |
| MATIÈRE SÈCHE DE CACAO | 51,5 % | + /-1,5 |

Certification Kasher

Kosher Dairy

Certificat disponible sur demande. Le statut Kasher est confirmé sur l'emballage (seulement pour produits solides).

Edité le 02.06.2010 pour FUSEAU SAS

Valentine Detalle