



CHM-P36EL-LNE4-U70

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 au lait
Nom commercial : Le Nôtre
LENOTRE ELYSEE
Article : CHM-P36EL-LNE4-U70
Tarif Douanier EU : 1806.2010

Composition typique

sucres 37.5% ; beurre de cacao 24.0% ; poudre de **lait** entier 20.0% ; pâte de cacao 13.5% ; poudre de **lait** écrémé 4.0% ; émulsifiant :
lécithine de **soja** <1% ; arôme naturel de vanille <1%

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	3073416295978	2.500 KG
CAR	13073416295975	10.000 KG

Forme Pistoles
Quantité 2,5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni 4UC/CAR
Quantité par palette 42CAR/PAL
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)

Critères chimiques

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	37.0 % +/- 1.5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

		Méthode de référence
VISCOSITÉ CASSON	500 - 650 mPa.s	IOCCC46(2000) & 10(1973)
LIMITE D'ÉCOULEMENT	5.00 - 9.00 Pa	IOCCC46(2000) & 10(1973)
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

Article : CHM-P36EL-LNE4-U70
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
06.09.2017 12:10:40
p. 1 / 4



CHM-P36EL-LNE4-U70

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

Critères microbiologiques

Méthode de référence

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)

18 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	565 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0.460 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28.2 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0.6 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2,362 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1.405 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	37.0 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	28.1 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	52.8 %	VITAMINE D	(UI)	56
ACIDES GRAS SATURÉS	22.2 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2.542 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	111.0 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	21.2 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11.8 g	VITAMINE E	(UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1.2 g	VITAMINE H	BIOTINE	0.001 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0.4 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	1.1 %
CHOLESTÉROL	19.5 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	11.443 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	48.1 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	5.7 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	18.5 %	VITAMINE K-	PHYLLUQUINONES	0.000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	46.7 g	VITAMINE K-	PHYLLUQUINONES AR	0.0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	51.9 %	PHOSPHORE		232.9 mg
POLYOLS	0.0 g	PHOSPHORE AR		33.3 %
AMIDON	0.7 g	FER		4.14 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	2.5 g	FER AR		29.6 %
PROTÉINES TOTALES	8.1 g	MAGNESIUM		51.9 mg
PROTÉINES TOTALES AR	16.2 %	MAGNESIUM AR		13.9 %
PROTÉINES DE LAIT	6.5 g	ZINC		1.24 mg
SEL	0.22 g	ZINC AR		12.4 %
SEL AR	3.7 %	IODE		6.24 µg
SODIUM	88.6 mg	IODE AR		4.2 %
ACIDES ORGANIQUES	0.63 g	CALCIUM		223.4 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0.16 g	CALCIUM AR		27.9 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0.41 g	CHLORURE		193.31 mg
ALCOOL	0.00 g	CHLORURE AR		24.2 %
VITAMINE A RETINOL	13.996 µg	POTASSIUM		461.5 mg
VITAMINE A RETINOL AR	1.7 %	POTASSIUM AR		23.1 %

Article : CHM-P36EL-LNE4-U70

pour le client 9422

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

06.09.2017 12:10:40

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

p. 2 / 4



CHM-P36EL-LNE4-U70

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

VITAMINE A (UI)	47	COPPER	1.06 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	4.940 µg	COPPER AR	106.3 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0.101 mg	MANGANESE	0.02 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	9.1 %	MANGANESE AR	0.9 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0.534 mg	FLUORIDE	0.06 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	38.2 %	FLUORIDE AR	1.6 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0.203 mg	SELENIUM	4.45 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1.3 %	SELENIUM AR	8.1 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0.926 mg	CHROMIUM	23.92 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	15.4 %	CHROMIUM AR	59.8 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0.085 mg	MOLYBDENUM	30.87 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	6.1 %	MOLYBDENUM AR	61.7 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0.508 µg	CENDRES	2.04 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	20.3 %	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

Article : CHM-P36EL-LNE4-U70

pour le client 9422

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

06.09.2017 12:10:40

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

p. 3 / 4



CHM-P36EL-LNE4-U70

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

Informations complémentaires sur les allergènes

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		

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	37.7 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	6.1 %	+/-0,5
Matière sèche de lait	23.5 %	+/- 1
Matière grasse de lait	5.5 %	+/-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 06.09.2017 pour le client FUSEAU SAS

Valentine Detalle

Article : CHM-P36EL-LNE4-U70

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

06.09.2017 12:10:40

p. 4 / 4