



# CHM-P35LBAR-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

|                              |                                     |  |                |
|------------------------------|-------------------------------------|--|----------------|
| <b>Dénomination légale :</b> | Chocolat de couverture au lait (EU) |  |                |
| <b>Nom commercial :</b>      | LACTEE BARRY                        |  |                |
| <b>Article :</b>             | CHM-P35LBAR-587                     |  |                |
| <b>Tarif Douanier EU :</b>   | 1806.2010                           |  |                |
| <b>EAN/UPC :</b>             |                                     |  |                |
| 20,00 KG                     | CAR                                 |  | 13073416292097 |
| 5,00 KG                      | UC                                  |  | 3073416292090  |

### Composition typique (Données inappropriées pour la demande des restitutions)

sucré 40,0% ; beurre de cacao 28,5% ; poudre de lait entier 22,5% ; pâte de cacao 8,5% ; émulsifiant: lécithine de soja <1% ; arôme naturel de vanille <1% ; sel <1%

### 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 | 39,1 %  | +/- 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 |
|-------------------------|-------------|----------------------|
| 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>.

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.

Article : CHM-P35LBAR-587

pour le client 9422

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

21.05.2014 10:34:28

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

p. 1 / 4



# CHM-P35LBAR-587

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

### Critères microbiologiques

### Méthode de référence

### Dimensions standard

Non spécifié.

### 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             | 581 kcal | VITAMINE C                    | ACIDE ASCORBIQUE    | 0,39 mg    |
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR          | 29,0 %   | VITAMINE C                    | ACIDE ASCORBIQUE AR | 0,5 %      |
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE             | 2.429 kJ | VITAMINE D                    | CALCIFERON          | 1,5 GR1    |
| MATIÈRE GRASSE TOTALE          | 39,1 g   | VITAMINE D                    | CALCIFERON AR       | 29,8 %     |
| MATIÈRE GRASSE TOTALE AR       | 56,0 %   | VITAMINE D                    | (UI)                | 60         |
| ACIDES GRAS SATURÉS            | 23,5 g   | VITAMINE E                    | ALFA-TOCOFEROL      | 2,8 mg     |
| ACIDES GRAS SATURÉS AR         | 118,0 %  | VITAMINE E                    | ALFA-TOCOFEROL AR   | 23,1 %     |
| ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS     | 12,5 g   | VITAMINE E                    | (UI)                | 4          |
| ACIDES GRAS POLY-INSATURÉS     | 1,2 g    | VITAMINE H                    | BIOTINE             | 0,0010 mg  |
| ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX | 0,4 g    | VITAMINE H                    | BIOTINE AR          | 2,1 %      |
| CHOLESTÉROL                    | 22,5 mg  | VITAMINE M                    | ACIDE FOLIQUE       | 10,5 GR1   |
| GLUCIDES DISPONIBLES           | 49,1 g   | VITAMINE M                    | ACIDE FOLIQUE AR    | 5,3 %      |
| GLUCIDES DISPONIBLES AR        | 19,0 %   | VITAMINE K- PHYLLOQUINONES    |                     | 0,0000 GR1 |
| SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)    | 48,2 g   | VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR |                     | 0,0 %      |
| SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR | 53,6 %   | PHOSPHORE                     |                     | 185,8 mg   |
| POLYOLS                        | 0,0 g    | PHOSPHORE AR                  |                     | 26,5 %     |
| AMIDON                         | 0,4 g    | FER                           |                     | 2,6 mg     |
| FIBRES ALIMENTAIRES            | 1,6 g    | FER AR                        |                     | 18,9 %     |
| PROTÉINES TOTALES              | 6,8 g    | MAGNESIUM                     |                     | 37,7 mg    |
| PROTÉINES TOTALES AR           | 14,0 %   | MAGNESIUM AR                  |                     | 10,0 %     |
| PROTÉINES DE LAIT              | 5,8 g    | ZINC                          |                     | 0,96 mg    |
| SEL                            | 0,19 g   | ZINC AR                       |                     | 9,6 %      |
| SEL AR                         | 3,2 %    | IODE                          |                     | 5,23 GR1   |
| SODIUM                         | 0,08 g   | IODE AR                       |                     | 3,5 %      |
| ACIDES ORGANIQUES              | 0,51 g   | CALCIUM                       |                     | 185,6 mg   |
| ALCALOÏDES TOTAUX              | 0,1 g    | CALCIUM AR                    |                     | 23,2 %     |
| POLYHYDROXYPHENOLS             | 0,3 g    | CHLORURE                      |                     | 167,8 mg   |
| ALCOOL                         | 0,0 g    | CHLORURE AR                   |                     | 21,0 %     |
| VITAMINE A RETINOL             | 37,9 GR1 | POTASSIUM                     |                     | 354,8 mg   |
| VITAMINE A RETINOL AR          | 4,7 %    | POTASSIUM AR                  |                     | 17,7 %     |
| VITAMINE A (UI)                | 126      | COPPER                        |                     | 0,66 mg    |
| PROVITAMINE A BETA-CAROTENE    | 9,6 GR1  | COPPER AR                     |                     | 66,3 %     |
| VITAMINE B1 THIAMINE           | 0,080 mg | MANGANESE                     |                     | 0,010 mg   |

Article : CHM-P35LBAR-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 10:34:28

p. 2 / 4



# CHM-P35LBAR-587

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

|                                   |          |               |          |
|-----------------------------------|----------|---------------|----------|
| VITAMINE B1 THIAMINE AR           | 7,3 %    | MANGANESE AR  | 0,6 %    |
| VITAMINE B2 RIBOFLAVINE           | 0,44 mg  | FLUORIDE      | 0,040 mg |
| VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR        | 31,6 %   | FLUORIDE AR   | 1,0 %    |
| VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN    | 0,13 mg  | SELENIUM      | 3,3 GR1  |
| VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR | 0,8 %    | SELENIUM AR   | 6,0 %    |
| VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.      | 0,76 mg  | CHROMIUM      | 15,6 GR1 |
| VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR   | 12,6 %   | CHROMIUM AR   | 38,9 %   |
| VITAMINE B6 PYRIDOXINE            | 0,070 mg | MOLYBDENUM    | 20,7 GR1 |
| VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR         | 4,8 %    | MOLYBDENUM AR | 41,4 %   |
| VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE     | 0,43 GR1 | CENDRES       | 1,7 g    |
| VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR  | 17,1 %   | 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                     | 1 |
| HUILE D'ARACHIDE            | 0 | AIL                            | 0 |
| SÉSAME                      | 0 | CAFÉINE                        | 1 |
| HUILE DE SÉSAME             | 0 | BHA/BHT (E320/E321)            | 0 |

Article : CHM-P35LBAR-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 10:34:28

p. 3 / 4



# CHM-P35LBAR-587

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

### Informations complémentaires sur les allergènes

|                               |   |                          |   |
|-------------------------------|---|--------------------------|---|
| 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        | 36,8 % | +/-1,5 |
| Matière sèche cacao dégraissé | 3,8 %  | +/-0,5 |
| Matière sèche de lait         | 22,2 % | +/- 1  |
| Matière grasse de lait        | 6,2 %  | +/-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).

Les produits ayant une DLUO allant jusqu'à 25.10.2014 ne sont pas certifiés kasher et ne portent pas le logo kasher sur l'étiquette.

Imprimé le 21.05.2014 pour le client FUSEAU SAS

Valentine Detalle

Article : CHM-P35LBAR-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 10:34:28

**p. 4 / 4**