



CHD-O71NF-E4-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 biologique noir
Certification NOP Certifié Biologique par CERTISYS SPRL/BVBA
Contrôlé par CERTISYS BE-BIO-01
Toute référence au Commerce équitable (FT) nécessite un certificat
Conforme aux standards du commerce équitable Fairtrade.
Article : CHD-O71NF-E4-U70
Tarif Douanier EU : 1806.2010

Composition typique

pâte de cacao bio 65.0% ; sucre de canne bio 25.5% ; beurre de cacao bio 9.5%

Ingrédients issu du commerce équitable : pâte de cacao bio ; sucre de canne bio ; beurre de cacao bio

Ingrédients bio d'agriculture non UE

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Lait

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	3073416101002	2.500 KG
CAR	13073416101009	10.000 KG

Forme	Easymelt
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

HUMIDITÉ	max 1 %
MATIÈRE GRASSE	44.2 %

+/- 1.5

Méthode de référence

IOCCC1(1952)
IOCCC14(1972)

Critères physiques

Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.

Méthode de référence

IOCCC38(1990)

Article : CHD-O71NF-E4-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

26.03.2018 15:35:29

p. 1 / 4



CHD-O71NF-E4-U70

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

Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5,000/g
LEVURES	max 50/g
MOISSISSURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	absence/g
SALMONELLES	absence/25g

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954
ISO7954
ISO21528-2
ISO4832
ISO16649-2
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)

24 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	573 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0.179 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28.7 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0.2 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2,399 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	2.045 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	44.2 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	40.9 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	63.2 %	VITAMINE D	(UI)	82
ACIDES GRAS SATURÉS	26.6 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	3.646 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	133.1 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	30.4 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	14.3 g	VITAMINE E	(UI)	5
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1.3 g	VITAMINE H	BIOTINE	0.000 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0.0 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	0.0 %
CHOLESTÉROL	0.0 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	17.491 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	29.1 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	8.7 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	11.2 %	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES	0.000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	25.7 g	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES AR	0.0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	28.6 %	PHOSPHORE		253.7 mg
POLYOLS	0.0 g	PHOSPHORE AR		36.2 %
AMIDON	3.4 g	FER		16.82 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	12.3 g	FER AR		120.1 %
PROTÉINES TOTALES	7.7 g	MAGNESIUM		159.8 mg
PROTÉINES TOTALES AR	15.5 %	MAGNESIUM AR		42.6 %
PROTÉINES DE LAIT	0.0 g	ZINC		2.16 mg
SEL	0.02 g	ZINC AR		21.6 %
SEL AR	0.3 %	IODE		0.00 µg
SODIUM	7.0 mg	IODE AR		0.0 %
ACIDES ORGANIQUES	1.04 g	CALCIUM		46.6 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0.79 g	CALCIUM AR		5.8 %

Article : CHD-O71NF-E4-U70

pour le client 9422

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

26.03.2018 15:35:29

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

p. 2 / 4



CHD-O71NF-E4-U70

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

POLYHYDROXYPHENOLS	1.95 g	CHLORURE	12.06 mg
ALCOOL	0.00 g	CHLORURE AR	1.5 %
VITAMINE A RETINOL	18.427 µg	POTASSIUM	648.5 mg
VITAMINE A RETINOL AR	2.3 %	POTASSIUM AR	32.4 %
VITAMINE A (UI)	61	COPPER	3.48 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0.000 µg	COPPER AR	347.9 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0.132 mg	MANGANESE	0.00 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	12.0 %	MANGANESE AR	0.1 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0.132 mg	FLUORIDE	0.11 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	9.4 %	FLUORIDE AR	3.1 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	1.011 mg	SELENIUM	4.20 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	6.3 %	SELENIUM AR	7.6 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0.521 mg	CHROMIUM	54.79 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	8.7 %	CHROMIUM AR	137.0 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0.065 mg	MOLYBDENUM	66.66 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	4.7 %	MOLYBDENUM AR	133.3 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0.000 µg	CENDRES	1.76 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0.0 %	ISOMALTULOSE	0.00 g

AR = apports de référence

Informations complémentaires sur les allergènes

PROTÉINES DE LAIT	1	NOISETTES, AMANDES	0
LACTOSE	1	HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	0
PRODUITS AUX OEUFS	0	AUTRES NOIX *	0
PROTÉINES DE SOJA	0	ARACHIDE	0
HUILE DE SOJA	0	HUILE D'ARACHIDE	0
LUPIN	0	SÉSAME	0
GLUTEN	0	HUILE DE SÉSAME	0
BLÉ	0	MOUTARDE	0
SEIGLE	0	SULFITE (E220 -> E227)	0
SARRASIN	0	VANILLINE	0
BOEUF	0	CÉLERI	0
PORC	0	ALCOOL	0
POULE	0	ASPARTAME	0
POISSON	0	FRUCTOSE	1
CRUSTACÉS ET COQUILLAGES	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
MOLLUSQUES	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	1
MAÏS	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.

Article : CHD-O71NF-E4-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

26.03.2018 15:35:29

p. 3 / 4



CHD-O71NF-E4-U70

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

Informations complémentaires sur les allergènes

"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	73.5 %	+/- 2
Matière sèche cacao dégraissé	29.3 %	+/-1,5

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 26.03.2018 pour le client FUSEAU SAS

Valentine Detalle