



CALLEBAUT[®]

ESTABLISHED 1911

823NVCAL-101

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

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Chocolat de couverture au lait
Article :	823NVCAL-101
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typique

sucre 42,0%; beurre de cacao 24,0%; poudre de **lait** entier 22,5%; pâte de cacao 11,0%; émulsifiant: lécithine de **soja** <1%; arôme naturel de vanille <1%

Ingrédients Growing Great Chocolate: Cacao

Conditionnement

	EAN	Poids net
CAR	5410522476569	25,000 KG
Forme		Blocs
Quantité par boîte / sac / uni		25KG/CAR
Quantité par palette		40CAR/PAL
Quantité à commander		25 KG (ou multiple de)

Critères chimiques

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	36,2 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

		Méthode de référence
VISCOSITÉ LINÉAIRE	1.291 - 1.540 mPa.s	IOCCC46(2000)
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
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

Article : 823NVCAL-101

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE-LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

05.01.2017 09:55:13

p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

823NVCAL-101

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

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	563 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,425 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,2 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,5 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.357 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,346 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	36,2 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	26,9 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	51,8 %	VITAMINE D (UI)		54
ACIDES GRAS SATURÉS	21,8 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2,428 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	109,1 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	20,2 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11,5 g	VITAMINE E (UI)		4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,1 g	VITAMINE H	BIOTINE	0,000 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	21,7 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	10,559 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	50,9 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	5,3 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	19,6 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES		0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	49,9 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR		0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	55,5 %	PHOSPHORE		210,4 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		30,1 %
AMIDON	0,6 g	FER		3,43 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	2,0 g	FER AR		24,5 %
PROTÉINES TOTALES	7,0 g	MAGNESIUM		44,6 mg
PROTÉINES TOTALES AR	14,0 %	MAGNESIUM AR		11,9 %
PROTÉINES DE LAIT	5,7 g	ZINC		1,10 mg
SEL	0,21 g	ZINC AR		11,0 %
SEL AR	3,4 %	IODE		5,79 µg
SODIUM	82,1 mg	IODE AR		3,9 %
ACIDES ORGANIQUES	0,54 g	CALCIUM		206,3 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,13 g	CALCIUM AR		25,8 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,33 g	CHLORURE		179,15 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR		22,4 %
VITAMINE A RETINOL	13,405 µg	POTASSIUM		411,7 mg
VITAMINE A RETINOL AR	1,7 %	POTASSIUM AR		20,6 %
VITAMINE A (UI)	45	COPPER		0,88 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	4,588 µg	COPPER AR		87,7 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,089 mg	MANGANESE		0,02 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	8,1 %	MANGANESE AR		1,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,492 mg	FLUORIDE		0,05 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	35,1 %	FLUORIDE AR		1,5 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,165 mg	SELENIUM		4,14 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,0 %	SELENIUM AR		7,5 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,848 mg	CHROMIUM		21,27 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	14,1 %	CHROMIUM AR		53,2 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,078 mg	MOLYBDENUM		27,27 µg

Article : 823NVCAL-101

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE-LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

05.01.2017 09:55:13

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

823NVCAL-101

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

VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	5,6 %	MOLYBDENUM AR	54,5 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,470 µg	CENDRES	1,86 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	18,8 %	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
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.

Article : 823NVCAL-101

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE-LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

05.01.2017 09:55:13

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

823NVCAL-101

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	35,1 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	4,9 %	+/-0,5
Matière sèche de lait	21,8 %	+/- 1
Matière grasse de lait	6,0 %	+/-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 05.01.2017

Yoko Vervliet

Article : 823NVCAL-101

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE-LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

05.01.2017 09:55:13

p. 4 / 4