



CHD-N700COA-804

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

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Chocolat de couverture noir
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	OCOA
Article :	CHD-N700COA-804
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typique

pâte de cacao 73,0%; sucre 26,5%; émulsifiant: lécithine de soja <1%; arôme naturel de vanille <1%

Ingrédients Q Fermentation™ Program: Pâte de cacao, poudre de cacao (si présent)

Cocoa Horizons Foundation. HORIZONS Ingrédients Cacao.

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Lait

Conditionnement

	EAN	Poids net
CAR	13073416099948	20,000 KG
Forme		Pistoles
Quantité par boîte / sac / uni		20KG/CAR
Quantité par palette		32CAR/PAL
Quantité à commander 20 KG (ou multiple de)		

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	40,2 %	+/- 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
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.

Article : CHD-N700COA-804

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

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

05.01.2017 09:55:13

p. 1 / 4



CHD-N700COA-804

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

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	549 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,4 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.297 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,777 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	40,2 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	35,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	57,5 %	VITAMINE D	(UI)	71
ACIDES GRAS SATURÉS	24,1 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	3,198 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	120,5 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	26,7 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	13,0 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	17,496 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	30,8 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	8,7 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	11,8 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES		0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	26,5 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR		0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	29,5 %	PHOSPHORE		270,1 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		38,6 %
AMIDON	3,7 g	FER		19,04 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	13,4 g	FER AR		136,0 %
PROTÉINES TOTALES	8,4 g	MAGNESIUM		170,4 mg
PROTÉINES TOTALES AR	16,8 %	MAGNESIUM AR		45,4 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC		2,38 mg
SEL	0,02 g	ZINC AR		23,8 %
SEL AR	0,3 %	IODE		0,00 µg
SODIUM	7,1 mg	IODE AR		0,0 %
ACIDES ORGANIQUES	1,13 g	CALCIUM		47,1 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,86 g	CALCIUM AR		5,9 %
POLYHYDROXYPHENOLS	2,15 g	CHLORURE		13,55 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR		1,7 %
VITAMINE A RETINOL	15,959 µg	POTASSIUM		707,0 mg
VITAMINE A RETINOL AR	2,0 %	POTASSIUM AR		35,3 %
VITAMINE A (UI)	53	COPPER		4,00 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,000 µg	COPPER AR		400,1 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,146 mg	MANGANESE		0,00 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	13,3 %	MANGANESE AR		0,1 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,146 mg	FLUORIDE		0,13 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	10,4 %	FLUORIDE AR		3,6 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	1,080 mg	SELENIUM		4,83 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	6,7 %	SELENIUM AR		8,8 %

Article : CHD-N700COA-804

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

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

05.01.2017 09:55:13

p. 2 / 4



CHD-N700COA-804

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

VITAMINE B5	ACIDE PANTOTHEN.	0,583 mg	CHROMIUM	63,00 µg
VITAMINE B5	ACIDE PANTOTHEN. AR	9,7 %	CHROMIUM AR	157,5 %
VITAMINE B6	PYRIDOXINE	0,073 mg	MOLYBDENUM	76,65 µg
VITAMINE B6	PYRIDOXINE AR	5,2 %	MOLYBDENUM AR	153,3 %
VITAMINE B12	CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,92 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	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	1
P-HYDROXYBENZOATES E214->E219	0		

Article : CHD-N700COA-804

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

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

05.01.2017 09:55:13

p. 3 / 4



CHD-N700COA-804

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

Informations complémentaires sur les allergènes

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	72,4 %	+/- 2
Matière sèche cacao dégraissé	32,1 %	+/-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 05.01.2017

Valentine Detalle

Article : CHD-N700COA-804

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

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

05.01.2017 09:55:13

p. 4 / 4