



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHM-SV-13945-999

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

Spécification de l'article

Dénomination légale : Chocolat au lait
Article : CHM-SV-13945-999
Numéro de l'article alternatif E013945
Tarif Douanier EU : 1806.9039



Composition typique

sucres 52,5% ; pâte de cacao 15,0% ; beurre de cacao 15,0% ; poudre de **lait** entier 13,5% ; poudre de **lait** écrémé 3,5% ; émulsifiant: lécithine de **soja** <1% ; arôme naturel de vanille <1%

Ingrédients Growing Great Chocolate: Cacao

Conditionnement

	EAN	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
CAR	5410522418521	2,500 KG	2,852 KG	403x285x155 MM

Forme copeaux
 Quantité par boîte / sac / uni 2,5KG/CAR
 Quantité par palette 64CAR/PAL
 Quantité à commander 2,5 KG (ou multiple de)

Caractéristiques du produit

BASE COLOUR* brun (jaune-rouge-foncé)

*Colour information is subjective, no claims can be derived from this information

Critères chimiques

HUMIDITÉ max 1 %

Méthode de référence

IOCCC1(1952)

Critères physiques

Non spécifié.

Méthode de référence

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

Article : CHM-SV-13945-999

Société - Barry Callebaut Decorations BV

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

Tél.: 31 76 5978 300 Fax.: 31 76 5976 493

05.01.2017 09:55:13

p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHM-SV-13945-999

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

Critères microbiologiques

Méthode de référence

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	518 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,272 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25,9 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,3 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.166 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,026 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	26,9 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	20,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	38,4 %	VITAMINE D	(UI)	41
ACIDES GRAS SATURÉS	16,1 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	1,997 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	80,4 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	16,6 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	8,5 g	VITAMINE E	(UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,0 g	VITAMINE H	BIOTINE	0,002 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	3,8 %
CHOLESTÉROL	13,8 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	8,536 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	60,7 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	4,3 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	23,3 %	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	59,4 g	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	66,0 %	PHOSPHORE		160,7 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		23,0 %
AMIDON	0,7 g	FER		4,46 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	2,7 g	FER AR		31,9 %
PROTÉINES TOTALES	6,5 g	MAGNESIUM		46,3 mg
PROTÉINES TOTALES AR	13,0 %	MAGNESIUM AR		12,4 %
PROTÉINES DE LAIT	4,8 g	ZINC		0,94 mg
SEL	0,13 g	ZINC AR		9,4 %
SEL AR	2,2 %	IODE		3,62 µg
SODIUM	52,1 mg	IODE AR		2,4 %
ACIDES ORGANIQUES	0,54 g	CALCIUM		134,1 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,18 g	CALCIUM AR		16,8 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,44 g	CHLORURE		113,79 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR		14,2 %
VITAMINE A RETINOL	41,012 µg	POTASSIUM		343,1 mg
VITAMINE A RETINOL AR	5,1 %	POTASSIUM AR		17,2 %
VITAMINE A (UI)	137	COPPER		1,12 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	10,160 µg	COPPER AR		112,0 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,076 mg	MANGANESE		0,01 mg

Article : CHM-SV-13945-999

Société - Barry Callebaut Decorations BV

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

Tél.: 31 76 5978 300 Fax.: 31 76 5976 493

05.01.2017 09:55:13

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHM-SV-13945-999

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

VITAMINE B1 THIAMINE AR	6,9 %	MANGANESE AR	0,3 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,326 mg	FLUORIDE	0,04 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	23,3 %	FLUORIDE AR	1,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,220 mg	SELENIUM	2,73 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,4 %	SELENIUM AR	5,0 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,587 mg	CHROMIUM	19,34 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	9,8 %	CHROMIUM AR	48,3 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,053 mg	MOLYBDENUM	25,32 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	3,8 %	MOLYBDENUM AR	50,6 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,300 µg	CENDRES	1,41 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	12,0 %	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

Article : CHM-SV-13945-999

Société - Barry Callebaut Decorations BV

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

Tél.: 31 76 5978 300 Fax.: 31 76 5976 493

05.01.2017 09:55:13

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHM-SV-13945-999

Spécification de l'article selon la législation de l' 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	29,6 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	6,6 %	+/-0,5
Matière sèche de lait	16,9 %	+/- 1
Matière grasse de lait	min 3,5 %	

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

Ad Boeren

Article : CHM-SV-13945-999

Société - Barry Callebaut Decorations BV

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

Tél.: 31 76 5978 300 Fax.: 31 76 5976 493

05.01.2017 09:55:13

p. 4 / 4