



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

GIA-D2-144

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

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Chocolat aux noisettes gianduja
Article :	GIA-D2-144
Tarif Douanier EU :	1806.2080

Composition typique

sucre 47,0%; **noisettes** 30,0%; pâte de cacao 15,5%; beurre de cacao 7,5%; émulsifiant: lécithine de **soja** <1%

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Autres fruits à coque, Lait

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	5410522023930	5,000 KG
CAR	5410522023909	25,000 KG

Forme	Blocs
Quantité	5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	5UC/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	35,5 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

	Méthode de référence
Granulométrie : 4-8 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.	IOCCC116(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 : GIA-D2-144

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122
9280 LEBBEKE-WIEZE-LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE
Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

GIA-D2-144/EU/00000000

05.01.2017 09:55:13

p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

GIA-D2-144

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

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	557 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	1,016 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,9 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	1,3 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.331 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	0,707 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	35,5 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	14,1 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	50,8 %	VITAMINE D	(UI)	28
ACIDES GRAS SATURÉS	11,6 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	9,074 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	58,1 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	75,6 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	20,5 g	VITAMINE E	(UI)	14
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,9 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	25,649 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	51,1 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	12,8 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	19,6 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES		0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	48,3 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR		0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	53,6 %	PHOSPHORE		157,5 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		22,5 %
AMIDON	0,8 g	FER		5,74 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	5,3 g	FER AR		41,0 %
PROTÉINES TOTALES	5,4 g	MAGNESIUM		83,2 mg
PROTÉINES TOTALES AR	10,8 %	MAGNESIUM AR		22,2 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC		1,07 mg
SEL	0,01 g	ZINC AR		10,7 %
SEL AR	0,1 %	IODE		0,45 µg
SODIUM	2,2 mg	IODE AR		0,3 %
ACIDES ORGANIQUES	0,25 g	CALCIUM		77,9 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,18 g	CALCIUM AR		9,7 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,46 g	CHLORURE		6,51 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR		0,8 %
VITAMINE A RETINOL	7,825 µg	POTASSIUM		360,4 mg
VITAMINE A RETINOL AR	1,0 %	POTASSIUM AR		18,0 %
VITAMINE A (UI)	26	COPPER		1,56 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	8,665 µg	COPPER AR		155,6 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,147 mg	MANGANESE		1,71 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	13,4 %	MANGANESE AR		85,4 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,094 mg	FLUORIDE		0,04 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	6,7 %	FLUORIDE AR		1,2 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,634 mg	SELENIUM		2,76 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,0 %	SELENIUM AR		5,0 %

Article : GIA-D2-144

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE-LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

GIA-D2-144/EU/00000000

05.01.2017 09:55:13

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

GIA-D2-144

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

VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,467 mg	CHROMIUM	18,48 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	7,8 %	CHROMIUM AR	46,2 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,015 mg	MOLYBDENUM	22,48 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	1,1 %	MOLYBDENUM AR	45,0 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,23 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	0
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	1	ASPARTAME	0
HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	1	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 : GIA-D2-144

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122
9280 LEBBEKE-WIEZE-LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE
Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

GIA-D2-144/EU/00000000

05.01.2017 09:55:13

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

GIA-D2-144

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 de la partie chocolat	min 32,0 %	
Matière sèche de cacao min. à déclarer sur l'étiquetage	21,7 %	
Solides non gras cacao typ de la partie chocolat	9,8 %	+/-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 : GIA-D2-144

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE-LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

GIA-D2-144/EU/00000000

05.01.2017 09:55:13

p. 4 / 4