



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

811NVCAL-101

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

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Chocolat de couverture noir
Article :	811NVCAL-101
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typique

pâte de cacao 43,0% ; sucre 43,0% ; beurre de cacao 13,0% ; émulsifiant: lécithine de soja <1% ; arôme naturel de vanille <1%

Ingrédients Growing Great Chocolate: Cacao

Conditionnement

EAN	Poids net
CAR 5410522476552	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

Critères chimiques	Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 % IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	36,6 % +/- 1,5 IOCCC14(1972)

Critères physiques

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

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)

24 Mois après la date de production

Article : 811NVCAL-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

811NVCAL-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	550 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,5 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.303 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,625 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	36,6 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	32,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	52,3 %	VITAMINE D (UI)	65
ACIDES GRAS SATURÉS	21,9 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,937 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	109,7 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	24,5 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11,9 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 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	11,254 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	45,5 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	5,6 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	17,5 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	42,8 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	47,6 %	PHOSPHORE	162,6 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR	23,2 %
AMIDON	2,2 g	FER	12,67 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	8,1 g	FER AR	90,5 %
PROTÉINES TOTALES	5,1 g	MAGNESIUM	102,7 mg
PROTÉINES TOTALES AR	10,2 %	MAGNESIUM AR	27,4 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC	1,43 mg
SEL	0,01 g	ZINC AR	14,3 %
SEL AR	0,2 %	IODE	0,00 µg
SODIUM	5,7 mg	IODE AR	0,0 %
ACIDES ORGANIQUES	0,69 g	CALCIUM	28,5 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,52 g	CALCIUM AR	3,6 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,30 g	CHLORURE	8,59 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR	1,1 %
VITAMINE A RETINOL	14,647 µg	POTASSIUM	577,7 mg
VITAMINE A RETINOL AR	1,8 %	POTASSIUM AR	28,9 %
VITAMINE A (UI)	49	COPPER	3,29 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,000 µg	COPPER AR	329,5 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,086 mg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,9 %	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,086 mg	FLUORIDE	0,10 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	6,2 %	FLUORIDE AR	3,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,649 mg	SELENIUM	3,98 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,1 %	SELENIUM AR	7,2 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,346 mg	CHROMIUM	51,89 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	5,8 %	CHROMIUM AR	129,7 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,043 mg	MOLYBDENUM	63,13 µg

Article : 811NVCAL-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

811NVCAL-101

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

VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	3,1 %	MOLYBDENUM AR	126,3 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,47 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %	ISOMALTULOSE	0,00 g

AR = apports de référence

Informations complémentaires sur les allergènes

PROTÉINES DE LAIT	0	COULEURS AZO **	0
LACTOSE	0	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		

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 : 811NVCAL-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

BEELGIUM 1911

811NVCAL-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	56,0 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	19,4 %	+/- 1

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 Pareve

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 : 811NVCAL-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