



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHM-MO-M-X27

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

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Mélange pour mousse au chocolat
Certification	RSPO MB système certifié par Control Union (CU-RSPO SCC-818712)
Article :	CHM-MO-M-X27
Tarif Douanier EU :	1806.9039

Composition typique

Chocolat 70,0% (pâte de cacao 36,0%; poudre de **lait** écrémé 28,5%; sucre 24,0%; poudre de cacao maigre 10,5%; émulsifiant: *lécithine de soja* <1%; arôme naturel de vanille <1%) ; sucre 15,0%; sirop de glucose 6,5%; graisse végétale totalement hydrogénée (palmiste) 6,0%; protéines de **lait** 1,0%; émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras <1%; stabilisant: E340ii <1%; émulsifiant: E472a <1%

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	5410522239126	0,800 KG
CAR	5410522239133	8,000 KG

Forme	Poudre
Quantité	0,8KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	10UC/CAR
Quantité par palette	42CAR/PAL
Quantité à commander 8 KG (ou multiple de)	

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 3,50 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	22,1 %	+/- 1,0	IOCCC14(1972)

Critères physiques

	Méthode de référence
Non spécifié.	

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 : CHM-MO-M-X27

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

CHM-MO-M-X27

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	470 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,402 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	23,5 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,5 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	1.968 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	0,648 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	22,1 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	13,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	31,6 %	VITAMINE D	(UI)	26
ACIDES GRAS SATURÉS	15,8 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	1,162 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	79,0 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	9,7 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	4,8 g	VITAMINE E	(UI)	2
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,5 g	VITAMINE H	BIOTINE	0,003 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	5,6 %
CHOLESTÉROL	0,6 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	12,893 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	50,9 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	6,4 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	19,6 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES		0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	48,6 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR		0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	54,0 %	PHOSPHORE		304,3 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		43,5 %
AMIDON	2,0 g	FER		10,45 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	7,3 g	FER AR		74,6 %
PROTÉINES TOTALES	12,5 g	MAGNESIUM		110,7 mg
PROTÉINES TOTALES AR	25,0 %	MAGNESIUM AR		29,5 %
PROTÉINES DE LAIT	7,9 g	ZINC		1,98 mg
SEL	0,20 g	ZINC AR		19,8 %
SEL AR	3,3 %	IODE		5,35 µg
SODIUM	78,5 mg	IODE AR		3,6 %
ACIDES ORGANIQUES	1,06 g	CALCIUM		209,4 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,48 g	CALCIUM AR		26,2 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,10 g	CHLORURE		170,52 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR		21,3 %
VITAMINE A RETINOL	6,809 µg	POTASSIUM		747,4 mg
VITAMINE A RETINOL AR	0,9 %	POTASSIUM AR		37,4 %
VITAMINE A (UI)	23	COPPER		2,10 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	4,221 µg	COPPER AR		210,1 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,149 mg	MANGANESE		0,02 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	13,5 %	MANGANESE AR		0,9 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,519 mg	FLUORIDE		0,09 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	37,0 %	FLUORIDE AR		2,5 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,594 mg	SELENIUM		5,31 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	3,7 %	SELENIUM AR		9,7 %

Article : CHM-MO-M-X27

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

CHM-MO-M-X27

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

VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	1,015 mg	CHROMIUM	39,80 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	16,9 %	CHROMIUM AR	99,5 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,096 mg	MOLYBDENUM	49,67 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	6,9 %	MOLYBDENUM AR	99,3 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,442 µg	CENDRES	2,66 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	17,7 %	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	1	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		

Article : CHM-MO-M-X27

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

CHM-MO-M-X27

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.

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 : Absence

Imprimé le 05.01.2017

Yoko Vervliet

Article : CHM-MO-M-X27

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