



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHW-CU-20V001-471

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

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Chocolat blanc
Nom commercial :	8x8x6mm
Article :	CHW-CU-20V001-471
Tarif Douanier EU :	1704.9030

Composition typique

sucre 53,0%; poudre de **lait** entier 24,0%; beurre de cacao 21,0%; poudre de **lait** écrémé 1,5%; émulsifiant: lécithine de **soja** <1%; arôme naturel de vanille <1%

Conditionnement

	EAN	Poids net
CAR	5410522227987	10,000 KG
Forme		Chunks
Quantité par boîte / sac / uni		10KG/CAR
Quantité par palette		64CAR/PAL
Quantité à commander	10 KG (ou multiple de)	

Caractéristiques du produit

LONGUEUR	7,0 - 9,0 mm
LARGEUR	6,0 - 10,0 mm
HAUTEUR	5,0 - 7,0 mm

Critères chimiques

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	27,6 % +/- 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 : CHW-CU-20V001-471

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

CHW-CU-20V001-471

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

Date limite d'utilisation optimale (DLUO)

12 Mois après la date de production

Informations nutritionnelles pour 100 g (valeurs calculées d'après les données bibliographiques)

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	529 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,397 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	26,5 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,5 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.215 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	0,943 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	27,6 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	18,9 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	39,5 %	VITAMINE D	(UI)	38
ACIDES GRAS SATURÉS	16,6 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	1,892 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	82,9 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	15,8 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	8,7 g	VITAMINE E	(UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,0 g	VITAMINE H	BIOTINE	0,002 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,5 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	4,4 %
CHOLESTÉROL	24,0 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	7,742 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	63,2 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	3,9 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	24,3 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES		0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	62,8 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR		0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	69,8 %	PHOSPHORE		154,8 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		22,1 %
AMIDON	0,0 g	FER		0,25 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	FER AR		1,8 %
PROTÉINES TOTALES	6,6 g	MAGNESIUM		17,0 mg
PROTÉINES TOTALES AR	13,2 %	MAGNESIUM AR		4,5 %
PROTÉINES DE LAIT	6,6 g	ZINC		0,67 mg
SEL	0,19 g	ZINC AR		6,7 %
SEL AR	3,1 %	IODE		5,31 µg
SODIUM	74,2 mg	IODE AR		3,5 %
ACIDES ORGANIQUES	0,42 g	CALCIUM		182,4 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	CALCIUM AR		22,8 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	CHLORURE		162,41 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR		20,3 %
VITAMINE A RETINOL	54,411 µg	POTASSIUM		266,3 mg
VITAMINE A RETINOL AR	6,8 %	POTASSIUM AR		13,3 %
VITAMINE A (UI)	181	COPPER		0,01 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	14,731 µg	COPPER AR		1,2 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,067 mg	MANGANESE		0,01 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	6,0 %	MANGANESE AR		0,4 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,434 mg	FLUORIDE		0,01 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	31,0 %	FLUORIDE AR		0,1 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,000 mg	SELENIUM		2,20 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	SELENIUM AR		4,0 %

Article : CHW-CU-20V001-471

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

CHW-CU-20V001-471

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

VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,690 mg	CHROMIUM	3,58 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	11,5 %	CHROMIUM AR	9,0 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,057 mg	MOLYBDENUM	6,71 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	4,1 %	MOLYBDENUM AR	13,4 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,437 µg	CENDRES	1,46 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	17,5 %	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	0
P-HYDROXYBENZOATES E214->E219	0		

Article : CHW-CU-20V001-471

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

CHW-CU-20V001-471

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	21,0 %	+/- 1
Matière sèche de lait	24,8 %	+/- 1
Matière grasse de lait	6,6 %	+/-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 : Absence

Imprimé le 05.01.2017

Yoko Vervliet

Article : CHW-CU-20V001-471

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