



CHD-N66MEX-E4-U70

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

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Chocolat de couverture noir
Nom commercial :	Origine MEXIQUE
Article :	CHD-N66MEX-E4-U70
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typique

pâte de cacao Mexique 63,5%; sucre 31,0%; beurre de cacao 5,0%; émulsifiant: lécithine de soja <1%; vanille naturelle en poudre <1%

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Lait

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	3073416100944	2,500 KG
CAR	13073416100941	10,000 KG
Forme		Pistoles
Quantité		2,5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni		4UC/CAR
Quantité par palette		42CAR/PAL
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)		

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	38,6 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

	Méthode de référence
Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.	IOCCC38(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 : CHD-N66MEX-E4-U70

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

05.01.2017 09:55:13

p. 1 / 4



CHD-N66MEX-E4-U70

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

Date limite d'utilisation optimale (DLUO)

24 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	545 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,3 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.281 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,815 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	38,6 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	36,3 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	55,1 %	VITAMINE D	(UI)	73
ACIDES GRAS SATURÉS	23,2 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	3,293 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	115,8 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	27,4 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,5 g	VITAMINE E	(UI)	5
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	14,996 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	34,7 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	7,5 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	13,3 %	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	30,9 g	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	34,4 %	PHOSPHORE		249,5 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		35,6 %
AMIDON	3,4 g	FER		18,53 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	12,3 g	FER AR		132,4 %
PROTÉINES TOTALES	7,8 g	MAGNESIUM		157,5 mg
PROTÉINES TOTALES AR	15,5 %	MAGNESIUM AR		42,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC		2,16 mg
SEL	0,02 g	ZINC AR		21,6 %
SEL AR	0,3 %	IODE		0,00 µg
SODIUM	6,6 mg	IODE AR		0,0 %
ACIDES ORGANIQUES	1,08 g	CALCIUM		43,6 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,79 g	CALCIUM AR		5,4 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,97 g	CHLORURE		12,61 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR		1,6 %
VITAMINE A	RETINOL	POTASSIUM		699,8 mg
VITAMINE A	RETINOL AR	POTASSIUM AR		35,0 %
VITAMINE A	(UI)	COPPER		4,85 mg
PROVITAMINE A	BETA-CAROTENE	COPPER AR		484,6 %
VITAMINE B1	THIAMINE	MANGANESE		0,00 mg
VITAMINE B1	THIAMINE AR	MANGANESE AR		0,2 %
VITAMINE B2	RIBOFLAVINE	FLUORIDE		0,15 mg
VITAMINE B2	RIBOFLAVINE AR	FLUORIDE AR		4,4 %
VITAMINE B3/PP	NIACINE/NICOTIN	SELENIUM		5,85 µg
VITAMINE B3/PP	NIACINE/NICOTIN AR	SELENIUM AR		10,6 %

Article : CHD-N66MEX-E4-U70

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

05.01.2017 09:55:13

p. 2 / 4



CHD-N66MEX-E4-U70

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

VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,509 mg	CHROMIUM	76,32 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	8,5 %	CHROMIUM AR	190,8 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,064 mg	MOLYBDENUM	92,86 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	4,5 %	MOLYBDENUM AR	185,7 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,80 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	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		

Article : CHD-N66MEX-E4-U70

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

05.01.2017 09:55:13

p. 3 / 4



CHD-N66MEX-E4-U70

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	68,1 %	+/- 2
Matière sèche cacao dégraissé	29,4 %	+/-1,5

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

Valentine Detalle

Article : CHD-N66MEX-E4-U70

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

05.01.2017 09:55:13

p. 4 / 4