



CHM-O38LSUP-804

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

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Chocolat de couverture au lait
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	LACTEE SUPERIEURE
Article :	CHM-O38LSUP-804
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typique

sucre 35,0%; beurre de cacao 24,5%; poudre de **lait** entier 24,5%; pâte de cacao 15,0%; émulsifiant: lécithine de **soja** <1%; arôme naturel de vanille <1%; sel <1%

Conditionnement

EAN	Poids net
CAR 3073416293813	20,000 KG
Forme	Pistoles
Quantité par boîte / sac / uni	20KG/CAR
Quantité par palette	32CAR/PAL
Quantité à commander 20 KG (ou multiple de)	

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	39,5 %	+/- 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.

Date limite d'utilisation optimale (DLUO)

18 Mois après la date de production

Article : CHM-O38LSUP-804

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



CHM-O38LSUP-804

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

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	577 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,416 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,9 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,5 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.416 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,474 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	39,5 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	29,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	56,5 %	VITAMINE D (UI)		59
ACIDES GRAS SATURÉS	23,8 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2,763 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	118,8 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	23,0 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,6 g	VITAMINE E (UI)		4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,3 g	VITAMINE H	BIOTINE	0,001 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,5 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	2,5 %
CHOLESTÉROL	23,8 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	11,610 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	45,4 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	5,8 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	17,5 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES		0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	44,3 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR		0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	49,2 %	PHOSPHORE		219,8 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		31,4 %
AMIDON	0,8 g	FER		4,56 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	2,8 g	FER AR		32,5 %
PROTÉINES TOTALES	8,1 g	MAGNESIUM		53,5 mg
PROTÉINES TOTALES AR	16,2 %	MAGNESIUM AR		14,3 %
PROTÉINES DE LAIT	6,3 g	ZINC		1,20 mg
SEL	0,22 g	ZINC AR		12,0 %
SEL AR	3,6 %	IODE		5,60 µg
SODIUM	87,6 mg	IODE AR		3,7 %
ACIDES ORGANIQUES	0,64 g	CALCIUM		202,4 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,18 g	CALCIUM AR		25,3 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,45 g	CHLORURE		186,28 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR		23,3 %
VITAMINE A RETINOL	40,826 µg	POTASSIUM		445,9 mg
VITAMINE A RETINOL AR	5,1 %	POTASSIUM AR		22,3 %
VITAMINE A (UI)	136	COPPER		1,17 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	10,632 µg	COPPER AR		116,6 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,098 mg	MANGANESE		0,01 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	8,9 %	MANGANESE AR		0,6 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,487 mg	FLUORIDE		0,05 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	34,8 %	FLUORIDE AR		1,5 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,225 mg	SELENIUM		4,03 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,4 %	SELENIUM AR		7,3 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,852 mg	CHROMIUM		23,66 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	14,2 %	CHROMIUM AR		59,1 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,077 mg	MOLYBDENUM		30,73 µg

Article : CHM-O38LSUP-804

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



CHM-O38LSUP-804

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

VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	5,5 %	MOLYBDENUM AR	61,5 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,458 µg	CENDRES	1,93 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	18,3 %	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	1
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		

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 : CHM-O38LSUP-804

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



CHM-O38LSUP-804

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	39,7 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	6,7 %	+/-0,5
Matière sèche de lait	24,0 %	+/- 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 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 : CHM-O38LSUP-804

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