



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHK-M-E4-U72

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

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Chocolat vermicelle au lait
Certification	Certifié HALAL
Article :	CHK-M-E4-U72
Tarif Douanier EU :	1806.2030

Composition typique

sucré 55,5%; beurre de cacao 17,0%; poudre de **lait** entier 15,0%; pâte de cacao 12,5%; arôme naturel de vanille <1%

Ingrédients Growing Great Chocolate: Cacao

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	5410522514797	5,000 KG
CAR	5410522514780	20,000 KG
Forme	Vermicelli/Splitter	
Quantité	5KG/UC	
Quantité par boîte / sac / uni	4UC/CAR	
Quantité par palette	30CAR/PAL	
Quantité à commander	20 KG (ou multiple de)	

Caractéristiques du produit

CALIBRE PAR TAMISAGE	0,8 - 2,7 mm
----------------------	--------------

Critères chimiques

HUMIDITÉ	max 1 %
----------	---------

Méthode de référence

IOCCC1(1952)

Critères physiques

Granulométrie : min 20 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.

Méthode de référence

IOCCC116(1990)

Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5.000/g
LEVURES	max 50/g
MOISSISSURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	absence/g
SALMONELLES	absence/25g

Méthode de référence

ISO4833

ISO7954

ISO7954

ISO21528-2

ISO4832

ISO16649-2

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 : CHK-M-E4-U72

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

CHK-M-E4-U72

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	522 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,286 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	26,1 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,4 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.185 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,060 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	27,7 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	21,2 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	39,5 %	VITAMINE D	(UI)	42
ACIDES GRAS SATURÉS	16,7 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOPHEROL	1,888 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	83,5 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOPHEROL AR	15,7 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	8,9 g	VITAMINE E	(UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,8 g	VITAMINE H	BIOTINE	0,000 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	14,6 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	8,320 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	61,5 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	4,2 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	23,6 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES		0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	60,8 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR		0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	67,6 %	PHOSPHORE		161,2 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		23,0 %
AMIDON	0,6 g	FER		3,90 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	2,4 g	FER AR		27,8 %
PROTÉINES TOTALES	5,3 g	MAGNESIUM		42,4 mg
PROTÉINES TOTALES AR	10,7 %	MAGNESIUM AR		11,3 %
PROTÉINES DE LAIT	3,9 g	ZINC		0,91 mg
SEL	0,14 g	ZINC AR		9,1 %
SEL AR	2,3 %	IODE		3,90 µg
SODIUM	55,8 mg	IODE AR		2,6 %
ACIDES ORGANIQUES	0,45 g	CALCIUM		142,3 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,15 g	CALCIUM AR		17,8 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,38 g	CHLORURE		121,87 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR		15,2 %
VITAMINE A RETINOL	10,390 µg	POTASSIUM		334,9 mg
VITAMINE A RETINOL AR	1,3 %	POTASSIUM AR		16,7 %
VITAMINE A (UI)	35	COPPER		0,99 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	3,083 µg	COPPER AR		98,7 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,070 mg	MANGANESE		0,02 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	6,4 %	MANGANESE AR		0,8 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,341 mg	FLUORIDE		0,05 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	24,4 %	FLUORIDE AR		1,4 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,189 mg	SELENIUM		3,27 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,2 %	SELENIUM AR		5,9 %

Article : CHK-M-E4-U72

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

CHK-M-E4-U72

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

VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,612 mg	CHROMIUM	20,57 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	10,2 %	CHROMIUM AR	51,4 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,058 mg	MOLYBDENUM	25,96 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	4,1 %	MOLYBDENUM AR	51,9 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,316 µg	CENDRES	1,43 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	12,6 %	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	0	VANILLINE	1
HUILE DE SOJA	0	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 : CHK-M-E4-U72

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

CHK-M-E4-U72

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	29,3 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	5,6 %	+/-0,5
Matière sèche de lait	14,6 %	+/- 1
Matière grasse de lait	4,0 %	+/-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

Yoko Vervliet

Article : CHK-M-E4-U72

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