

RANSON N.V.
 GENERAAL DEPREZSTRAAT 4
 8530 HARELBEKE
 BELGIQUE

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Chocolat en flocons au lait
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	Flakes Large
Article :	CHM-SP-9Z3-E0-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%

Fondation Cocoa Horizons: ingrédients cacao. Soutient la fondation Cocoa Horizons dans les pays où le programme est opérationnel.

Conditionnement

	EAN	Poids net	Dimensions (L x l x h)
UC	8711177653518	5,000 KG	120x235x425 MM
CAR	18711177653515	20,000 KG	520x264x330 MM

Forme	Splitters
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	2,7 - 6,5 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
MOISSURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g

Méthode de référence

ISO4833
 ISO7954
 ISO7954
 ISO21528-2
 ISO4832

Article : CHM-SP-9Z3-E0-U72

BC BE - MU Halle - Brusselsesteenweg 450

1500 HALLE - BELGIQUE

Tél.: Fax.:

pour le client 2563

24.11.2021 15:29:36

p. 1 / 2

Critères microbiologiques		Méthode de référence
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

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	522 kcal	SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	60,8 g
MATIÈRE GRASSE TOTALE	27,7 g	FIBRES ALIMENTAIRES	2,4 g
ACIDES GRAS SATURÉS	16,7 g	PROTÉINES TOTALES	5,3 g
GLUCIDES DISPONIBLES	61,5 g	SEL	0,14 g

AR = apports de référence

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 24.11.2021 pour le client RANSON N.V.



Bérengère Desclaux

Article : CHM-SP-9Z3-E0-U72

pour le client 2563

BC BE - MU Halle - Brusselsesteenweg 450

1500 HALLE - BELGIQUE

24.11.2021 15:29:36

Tél.: Fax.:

p. 2 / 2