



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHD-CU-20X014-471

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

Spécification de l'article

| | |
|-----------------------|-------------------|
| Dénomination légale : | Chocolat |
| Nom commercial : | 8x8x6mm |
| Article : | CHD-CU-20X014-471 |
| Tarif Douanier EU : | 1806.2030 |

Composition typique

sucré 58,5% ; pâte de cacao 33,0% ; beurre de cacao 8,0% ; émulsifiant: lécithine de soja <1% ; arôme naturel de vanille <1%

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Lait

Conditionnement

| | EAN | Poids net |
|--------------------------------|---------------|------------------------|
| CAR | 5410522228076 | 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 | 25,9 % +/- 1,5 | IOCCC14(1972) |

Critères physiques

| | Méthode de référence |
|---|----------------------|
| Granulométrie : 12-30 % 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>.

Article : CHD-CU-20X014-471

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**

FELIUM 1911

CHD-CU-20X014-471**Spécification de l'article selon la législation de l' UE****Critères microbiologiques****Méthode de référence**

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)

24 Mois après la date de production

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

| | | | | |
|--------------------------------|---------------|--------------|---------------------|----------|
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE | 505 kcal | VITAMINE C | ACIDE ASCORBIQUE | 0,000 mg |
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR | 25,2 % | VITAMINE C | ACIDE ASCORBIQUE AR | 0,0 % |
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE | 2.113 kJ | VITAMINE D | CALCIFERON | 1,143 µg |
| MATIÈRE GRASSE TOTALE | 25,9 g | VITAMINE D | CALCIFERON AR | 22,9 % |
| MATIÈRE GRASSE TOTALE AR | 36,9 % | VITAMINE D | (UI) | 46 |
| ACIDES GRAS SATURÉS | 15,5 g | VITAMINE E | ALFA-TOCOFEROL | 2,078 mg |
| ACIDES GRAS SATURÉS AR | 77,3 % | VITAMINE E | ALFA-TOCOFEROL AR | 17,3 % |
| ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS | 8,4 g | VITAMINE E | (UI) | 3 |
| ACIDES GRAS POLYINSATURÉS | 0,9 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 | 8,262 µg |
| GLUCIDES DISPONIBLES | 60,7 g | VITAMINE M | ACIDE FOLIQUE AR | 4,1 % |
| GLUCIDES DISPONIBLES AR | 23,3 % | VITAMINE K- | PHYLLUQUINONES | 0,000 µg |
| SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) | 58,5 g | VITAMINE K- | PHYLLUQUINONES AR | 0,0 % |
| SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR | 65,0 % | PHOSPHORE | | 124,0 mg |
| POLYOLS | 0,0 g | PHOSPHORE AR | | 17,7 % |
| AMIDON | 1,7 g | FER | | 9,73 mg |
| FIBRES ALIMENTAIRES | 6,2 g | FER AR | | 69,5 % |
| PROTÉINES TOTALES | 3,9 g | MAGNESIUM | | 78,3 mg |
| PROTÉINES TOTALES AR | 7,8 % | MAGNESIUM AR | | 20,9 % |
| PROTÉINES DE LAIT | 0,0 g | ZINC | | 1,09 mg |
| SEL | 0,01 g | ZINC AR | | 10,9 % |
| SEL AR | 0,1 % | IODE | | 0,00 µg |
| SODIUM | 3,4 mg | IODE AR | | 0,0 % |
| ACIDES ORGANIQUES | 0,53 g | CALCIUM | | 21,9 mg |
| ALCALOÏDES TOTAUX | 0,39 g | CALCIUM AR | | 2,7 % |
| POLYHYDROXYPHENOLS | 0,99 g | CHLORURE | | 6,91 mg |
| ALCOOL | 0,00 g | CHLORURE AR | | 0,9 % |
| VITAMINE A | RETINOL | POTASSIUM | | 363,7 mg |
| VITAMINE A | RETINOL AR | POTASSIUM AR | | 18,2 % |
| VITAMINE A | (UI) | COPPER | | 2,51 mg |
| PROVITAMINE A | BETA-CAROTENE | COPPER AR | | 251,2 % |
| VITAMINE B1 | THIAMINE | MANGANESE | | 0,01 mg |
| VITAMINE B1 | THIAMINE AR | MANGANESE AR | | 0,3 % |

Article : CHD-CU-20X014-471

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**

FELGIUM 1911

CHD-CU-20X014-471**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

| | | | |
|-----------------------------------|----------|---------------|----------|
| VITAMINE B2 RIBOFLAVINE | 0,066 mg | FLUORIDE | 0,08 mg |
| VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR | 4,7 % | FLUORIDE AR | 2,3 % |
| VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN | 0,495 mg | SELENIUM | 3,03 µg |
| VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR | 3,1 % | SELENIUM AR | 5,5 % |
| VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. | 0,264 mg | CHROMIUM | 39,56 µg |
| VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR | 4,4 % | CHROMIUM AR | 98,9 % |
| VITAMINE B6 PYRIDOXINE | 0,033 mg | MOLYBDENUM | 48,14 µg |
| VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR | 2,4 % | MOLYBDENUM AR | 96,3 % |
| VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE | 0,000 µg | CENDRES | 0,96 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 |

Article : CHD-CU-20X014-471

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

CHD-CU-20X014-471

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

Informations complémentaires sur les allergènes

| | | | |
|-------------------------------|---|--------------------------|---|
| 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 | | |

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 | 40,6 % | +/-1,5 |
| Matière sèche cacao dégraissé | min 14,0 % | |

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 : CHD-CU-20X014-471

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