



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHM-CU-20X023-471

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

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Chocolat au lait
Nom commercial :	8x8x6mm
Article :	CHM-CU-20X023-471
Tarif Douanier EU :	1806.2030

Composition typique

sucré 45,5% ; poudre de lait entier 19,5% ; beurre de cacao 14,5% ; pâte de cacao 10,5% ; lactosérum en poudre (lait) 5,0% ; poudre de lait écrémé 4,5% ; émulsifiant: lécithine de soja <1% ; arôme naturel de vanille <1%

Conditionnement

EAN	Poids net
CAR 5410522228090	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 : 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 : CHM-CU-20X023-471

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

ESTABLISHED 1911

CHM-CU-20X023-471

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	507 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,490 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25,4 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,6 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.123 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	0,914 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	25,9 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	18,3 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	37,1 %	VITAMINE D	(UI)	37
ACIDES GRAS SATURÉS	15,6 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	1,744 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	77,8 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	14,5 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	8,2 g	VITAMINE E	(UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,9 g	VITAMINE H	BIOTINE	0,004 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	7,3 %
CHOLESTÉROL	19,6 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	9,737 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	58,5 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	4,9 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	22,5 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES		0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	57,5 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR		0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	63,9 %	PHOSPHORE		233,6 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		33,4 %
AMIDON	0,5 g	FER		3,38 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	2,0 g	FER AR		24,1 %
PROTÉINES TOTALES	8,4 g	MAGNESIUM		52,3 mg
PROTÉINES TOTALES AR	16,7 %	MAGNESIUM AR		13,9 %
PROTÉINES DE LAIT	7,2 g	ZINC		1,17 mg
SEL	0,36 g	ZINC AR		11,7 %
SEL AR	6,0 %	IODE		5,66 µg
SODIUM	143,5 mg	IODE AR		3,8 %
ACIDES ORGANIQUES	0,79 g	CALCIUM		245,2 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,13 g	CALCIUM AR		30,7 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,32 g	CHLORURE		175,09 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR		21,9 %
VITAMINE A RETINOL	30,702 µg	POTASSIUM		492,8 mg
VITAMINE A RETINOL AR	3,8 %	POTASSIUM AR		24,6 %
VITAMINE A (UI)	102	COPPER		0,73 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	9,315 µg	COPPER AR		73,1 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,115 mg	MANGANESE		0,02 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	10,4 %	MANGANESE AR		1,2 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,606 mg	FLUORIDE		0,06 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	43,3 %	FLUORIDE AR		1,6 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,160 mg	SELENIUM		6,29 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,0 %	SELENIUM AR		11,4 %

Article : CHM-CU-20X023-471

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

ESTABLISHED 1911

CHM-CU-20X023-471

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

VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	1,389 mg	CHROMIUM	22,30 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	23,1 %	CHROMIUM AR	55,8 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,073 mg	MOLYBDENUM	30,39 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	5,2 %	MOLYBDENUM AR	60,8 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,582 µg	CENDRES	2,27 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	23,3 %	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	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 : CHM-CU-20X023-471

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

CHM-CU-20X023-471

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	26,5 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	5,0 %	+/-0,5
Matière sèche de lait	24,6 %	+/- 1
Matière grasse de lait	5,7 %	+/-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 : Absence

Imprimé le 05.01.2017

Yoko Vervliet

Article : CHM-CU-20X023-471

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