



CHD-P65ALTN-E1-U68

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

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Chocolat de couverture biologique noir
Certification	NOP Certifié Biologique par CERTISYS SPRL/BVBA Contrôlé par CERTISYS BE-BIO-01
Article :	CHD-P65ALTN-E1-U68
Tarif Douanier EU :	1806.9039

Composition typique

pâte de cacao Pérou bio 61,5%; sucre de canne bio 32,0%; beurre de cacao bio 6,0%; émulsifiant: lécithine de soja bio <1%; vanille naturelle Bourbon en poudre bio <1%

Ingrédients bio d'Agriculture UE/non UE

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Lait

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	3073416101286	1,000 KG
CAR	13073416101283	6,000 KG
Forme		Pistoles
Quantité		1KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni		6UC/CAR
Quantité par palette		72CAR/PAL
Quantité à commander 6 KG (ou multiple de)		

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	38,5 %	+/- 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

Article : CHD-P65ALTN-E1-U68

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



CHD-P65ALTN-E1-U68

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

Critères microbiologiques

Méthode 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	546 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,223 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,3 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,3 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.284 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,808 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	38,5 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	36,2 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	55,0 %	VITAMINE D	(UI)	72
ACIDES GRAS SATURÉS	23,1 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	3,278 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	115,5 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	27,3 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,4 g	VITAMINE E	(UI)	5
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 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	14,676 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	35,6 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	7,3 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	13,7 %	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	32,0 g	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	35,5 %	PHOSPHORE		248,9 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		35,6 %
AMIDON	3,3 g	FER		17,84 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	11,9 g	FER AR		127,4 %
PROTÉINES TOTALES	7,5 g	MAGNESIUM		156,7 mg
PROTÉINES TOTALES AR	15,0 %	MAGNESIUM AR		41,8 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC		2,09 mg
SEL	0,02 g	ZINC AR		20,9 %
SEL AR	0,3 %	IODE		0,00 µg
SODIUM	6,9 mg	IODE AR		0,0 %
ACIDES ORGANIQUES	1,05 g	CALCIUM		46,4 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,76 g	CALCIUM AR		5,8 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,91 g	CHLORURE		11,75 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR		1,5 %
VITAMINE A	RETINOL	POTASSIUM		704,8 mg
VITAMINE A	RETINOL AR	POTASSIUM AR		35,2 %
VITAMINE A	(UI)	COPPER		4,69 mg
PROVITAMINE A	BETA-CAROTENE	COPPER AR		468,6 %
VITAMINE B1	THIAMINE	MANGANESE		0,00 mg
VITAMINE B1	THIAMINE AR	MANGANESE AR		0,2 %
VITAMINE B2	RIBOFLAVINE	FLUORIDE		0,15 mg

Article : CHD-P65ALTN-E1-U68

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



CHD-P65ALTN-E1-U68

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

VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	8,9 %	FLUORIDE AR	4,2 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,994 mg	SELENIUM	5,66 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	6,2 %	SELENIUM AR	10,3 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,492 mg	CHROMIUM	73,80 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	8,2 %	CHROMIUM AR	184,5 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,062 mg	MOLYBDENUM	89,79 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	4,4 %	MOLYBDENUM AR	179,6 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,73 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
GLUTAMATE (E620 -> E625)	0	FRUCTOSE	1

Article : CHD-P65ALTN-E1-U68

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



CHD-P65ALTN-E1-U68

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

Informations complémentaires sur les allergènes

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	67,0 %	+/- 2
Matière sèche cacao dégraissé	28,5 %	+/-1,5

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 : CHD-P65ALTN-E1-U68

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