CHM-O38LSUP-E4-U72

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

BARRY CALLEBAUT FRANCE
5 BOULEVARD MICHELET - BP 8
78250 HARDRICOURT
FRANCE

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Chocolat de couverture au lait
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	LACTEE SUPERIEURE
Article :	CHM-O38LSUP-E4-U72
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typique

sucre 35,0%**;** beurre de cacao 24,5%**;** poudre de **lait** entier 24,5%**;** pâte de cacao 15,0%**;** émulsifiant: lécithines (**soja**) <1%**;** arôme naturel de vanille <1%**;** sel <1%

Ingrédients Q Fermentation™ Program: Pâte de cacao, poudre de cacao (si présent)

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

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	3073416295787	5,000 KG
CAR	13073416295784	20,000 KG

Forme	Pistoles
Quantité	5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	4UC/CAR
Quantité par palette	30CAR/PAL

Quantité à commander 20 KG (ou multiple de)

Critères chimiques			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	39,7 %	+/- 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
MOISISSURES	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
COLIFORMES	max 10/g	ISO4832

CHM-O38LSUP-E4-U72

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

Critères microbiologiques		Méthode de référence
E.COLI	non détecté/g	ISO16649-2
SALMONELLES	non détecté/25g	ISO6579-1

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	578 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,414 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,9 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,5 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.420 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,474 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	39,7 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	29,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	56,7 %	VITAMINE D (UI)	59
ACIDES GRAS SATURÉS	23,9 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,767 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	119,4 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	23,1 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,6 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,3 g	FOLATE	11,597 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,5 g	FOLATE AR	5,8 %
CHOLESTÉROL	24,2 mg	PHOSPHORE	219,1 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	45,4 g	PHOSPHORE AR	31,3 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	17,4 %	FER	4,56 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	44,2 g	FER AR	32,5 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	49,1 %	MAGNESIUM	53,4 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	14,2 %
AMIDON	0,8 g	ZINC	1,20 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	2,8 g	ZINC AR	12,0 %
PROTÉINES TOTALES	8,0 g	IODE	5,58 µg
PROTÉINES TOTALES AR	16,0 %	IODE AR	3,7 %
PROTÉINES DE LAIT	6,3 g	CALCIUM	201,5 mg
SEL	0,22 g	CALCIUM AR	25,2 %
SEL AR	3,6 %	CHLORURE	185,47 mg
SODIUM	87,2 mg	CHLORURE AR	23,2 %
ACIDES ORGANIQUES	0,64 g	POTASSIUM	444,5 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,18 g	POTASSIUM AR	22,2 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,45 g	MANGANESE	0,01 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,6 %
VITAMINE A RETINOL	41,671 µg	FLUORIDE	0,05 mg
VITAMINE A (UI)	139	FLUORIDE AR	1,5 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,097 mg	SELENIUM	4,02 µg

CHM-O38LSUP-E4-U72

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

VITAMINE B1 THIAMINE AR	8,9 %	SELENIUM AR	7,3 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,484 mg	CHROMIUM	23,64 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	34,6 %	CHROMIUM AR	59,1 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,225 mg	MOLYBDENUM	30,70 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,4 %	MOLYBDENUM AR	61,4 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,456 µg	CENDRES	1,92 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	18,2 %		

AR = apports de référence

Autres Informations allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	1	NOISETTES, AMANDES	0
LACTOSE	1	HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	0
OEUFS ET PRODUITS À BASE D'OEUFS	0	AUTRES NOIX *	0
SOJA**	1	ARACHIDES**	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA HAUTEMENT RAFFINÉE	1	HUILE D'ARACHIDE HAUTEMENT RAFFINÉE	0
LUPIN	0	SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0
GLUTEN	0	HUILE DE SÉSAME	0
BLÉ	0	MOUTARDE	0
SEIGLE	0	ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC	0
SARRASIN	0	VANILLINE	1
BOEUF	0	CÉLERI	0
PORC	0	ALCOOL	0
POULE	0	ASPARTAME	0
POISSONS (INCL. CALAMAR)	0	FRUCTOSE	1
CRUSTACÉS (INCL. CREVETTES)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
MOLLUSQUES (INCL. ORMEAU)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	0
MAÏS	0		

Légende : 1 = Présent / apte 0 = Absent / inapte

Autres noix * : noix, noix pécan, noix de cajou, pistaches, noix macadamia, noix de Brésil.

**: à l'exception d'huile/de la graisse entièrement raffinée.

"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	39,7 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	6,6 %	+/-0,5
Matière sèche de lait	24,0 %	+/- 1
Matière grasse de lait	6,7 %	+/-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

CHM-O38LSUP-E4-U72

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

Certification cachère

Cachère Dairy

Certificat cachère disponible sur demande. Le statut cachère est confirmé sur l'emballage (seulement pour produits solides).

Imprimé le 10.11.2022 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Valentine Detalle

CHM-O38LSUP-E4-U72

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

Annexe pour l'exportation - Composition 100 %

sucre 35,20%**;** beurre de cacao 24,70%**;** poudre de **lait** entier 24,50%**;** pâte de cacao 15,00%**;** émulsifiant: lécithines (**soja**) 0,56%**;** arôme naturel de vanille 0,02%**;** sel 0,02%

Ingrédients Q Fermentation™ Program: Pâte de cacao, poudre de cacao (si présent)

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

Saccharose	35,2 %
Beurre de cacao	32,9 %
Matière grasse de lait	6,63 %
Matière de lait	23,82 %
Matière de cacao non gras	6,60 %