



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHM-SC-WD-E4-U70

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 : Mélange de chocolat et de chocolat blanc
Certification Certifié HALAL
Nom commercial : Sensation
Article : CHM-SC-WD-E4-U70
Tarif Douanier EU : 1806.2010

Composition typique

sucre 45,5% ; beurre de cacao 24,5% ; poudre de **lait** entier 17,5% ; pâte de cacao 11,0% ; matière grasse **laitière** <1% ; émulsifiant: lécithines (**soja**) <1% ; 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 |
|-----|---------------|------------------|
| UC | 5410522515251 | 2,500 KG |
| CAR | 5410522515244 | 10,000 KG |

Forme Callets brillants
Quantité 2,5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni 4UC/CAR
Quantité par palette 42CAR/PAL
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)

Critères chimiques

HUMIDITÉ max 1 %

Méthode de référence

IOCC1(1952)

Critères physiques

Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.

Méthode de référence

IOCC38(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 |
| E.COLI | non détecté/g |
| SALMONELLES | non détecté/25g |

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954
ISO7954
ISO21528-2
ISO4832
ISO16649-2
ISO6579-1

Article : CHM-SC-WD-E4-U70
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 4384

10.11.2022 17:14:25

p. 1 / 5



CALLEBAUT

BEELGIUM 1911

CHM-SC-WD-E4-U70

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

Critères microbiologiques

Méthode de référence

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)

12 Mois après la date de production

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

| | | | |
|--------------------------------|-----------|--------------------------------|-----------|
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE | 564 kcal | VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE | 0,335 mg |
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR | 28,2 % | VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR | 0,4 % |
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE | 2.361 kJ | VITAMINE D CALCIFERON | 1,352 µg |
| MATIÈRE GRASSE TOTALE | 36,0 g | VITAMINE D CALCIFERON AR | 27,0 % |
| MATIÈRE GRASSE TOTALE AR | 51,5 % | VITAMINE D (UI) | 54 |
| ACIDES GRAS SATURÉS | 21,7 g | VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL | 2,472 mg |
| ACIDES GRAS SATURÉS AR | 108,3 % | VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR | 20,6 % |
| ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS | 11,5 g | VITAMINE E (UI) | 4 |
| ACIDES GRAS POLYINSATURÉS | 1,1 g | FOLATE | 9,660 µg |
| ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX | 0,4 g | FOLATE AR | 4,8 % |
| CHOLESTÉROL | 20,7 mg | PHOSPHORE | 174,0 mg |
| GLUCIDES DISPONIBLES | 52,9 g | PHOSPHORE AR | 24,9 % |
| GLUCIDES DISPONIBLES AR | 20,3 % | FER | 3,35 mg |
| SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) | 51,9 g | FER AR | 23,9 % |
| SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR | 57,7 % | MAGNESIUM | 40,2 mg |
| POLYOLS | 0,0 g | MAGNESIUM AR | 10,7 % |
| AMIDON | 0,6 g | ZINC | 0,94 mg |
| FIBRES ALIMENTAIRES | 2,0 g | ZINC AR | 9,4 % |
| PROTÉINES TOTALES | 5,8 g | IODE | 4,57 µg |
| PROTÉINES TOTALES AR | 11,6 % | IODE AR | 3,0 % |
| PROTÉINES DE LAIT | 4,5 g | CALCIUM | 164,3 mg |
| SEL | 0,16 g | CALCIUM AR | 20,5 % |
| SEL AR | 2,7 % | CHLORURE | 141,98 mg |
| SODIUM | 65,0 mg | CHLORURE AR | 17,7 % |
| ACIDES ORGANIQUES | 0,46 g | POTASSIUM | 348,4 mg |
| ALCALOÏDES TOTAUX | 0,13 g | POTASSIUM AR | 17,4 % |
| POLYHYDROXYPHENOLS | 0,32 g | MANGANESE | 0,02 mg |
| ALCOOL | 0,00 g | MANGANESE AR | 0,8 % |
| VITAMINE A RETINOL | 21,407 µg | FLUORIDE | 0,05 mg |
| VITAMINE A (UI) | 71 | FLUORIDE AR | 1,3 % |
| VITAMINE B1 THIAMINE | 0,075 mg | SELENIUM | 3,46 µg |
| VITAMINE B1 THIAMINE AR | 6,8 % | SELENIUM AR | 6,3 % |
| VITAMINE B2 RIBOFLAVINE | 0,392 mg | CHROMIUM | 19,31 µg |

Article : CHM-SC-WD-E4-U70

pour le client 4384

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

10.11.2022 17:14:25

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 5



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHM-SC-WD-E4-U70

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

| | | | |
|-----------------------------------|----------|---------------|----------|
| VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR | 28,0 % | CHROMIUM AR | 48,3 % |
| VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN | 0,162 mg | MOLYBDENUM | 24,59 µg |
| VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR | 1,0 % | MOLYBDENUM AR | 49,2 % |
| VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE | 0,371 µg | CENDRES | 1,55 g |
| VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR | 14,8 % | | |

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 | NOISSETTES, AMANDES | 0 |
| LACTOSE | 1 | HUILE DE NOISSETTE, D'AMANDE | 0 |
| OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF | 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.

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 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

Article : CHM-SC-WD-E4-U70

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 4384

10.11.2022 17:14:25

p. 3 / 5



CALLEBAUT

BELGIUM 1911

CHM-SC-WD-E4-U70

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

Evie De Vis

Article : CHM-SC-WD-E4-U70

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 4384

10.11.2022 17:14:25

p. 4 / 5



CALLEBAUT

BEELGIUM 1911

CHM-SC-WD-E4-U70

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

Annexe pour l'exportation - Composition 100 %

sucres 45,65% ; beurre de cacao 24,28% ; poudre de **lait** entier 17,70% ; pâte de cacao 10,80% ; matière grasse **laitière** 0,98% ; émulsifiant: lécithines (**soja**) 0,58% ; arôme naturel de vanille 0,03%

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

| | |
|----------------------------------|---------|
| Saccharose | 45,7 % |
| Beurre de cacao | 30,1 % |
| Matière grasse de lait | 5,70 % |
| Matière de lait | 18,09 % |
| Matière de cacao non gras | 4,81 % |

Article : CHM-SC-WD-E4-U70

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 4384

10.11.2022 17:14:25

p. 5 / 5