



CHOCOVIC

CHD-DR-75Y44CV-568

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
Article : CHD-DR-75Y44CV-568
Tarif Douanier EU : 1806.2050

Composition typique

sucres 54,5% ; pâte de cacao 42,5% ; beurre de cacao 2,5% ; émulsifiant: lécithines (soja) <1% ; vanilline <1%
Soutient un approvisionnement en cacao 100% durable

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Lait

Ce produit est fabriqué sur des lignes communes qui traitent des produits contenant des ingrédients allergènes et donc susceptibles de contenir ces allergènes. Les niveaux d'allergènes présents par contact croisé peuvent varier. Nous recommandons vivement à nos clients de transmettre ces informations sur les allergènes et de les inclure sur leurs propres étiquettes de produits, en particulier ceux vendus aux consommateurs. Nous conseillons également à nos clients de tenir compte des réglementations locales sur les teneurs en allergènes et des normes d'étiquetage. Pour plus d'information, veuillez contacter votre représentant Barry Callebaut.

Conditionnement

	EAN	Poids net
CAR	8436036679767	10,000 KG
Forme		Pépites
Quantité		7500CT/KG
Quantité par boîte / sac / uni		10KG/CAR
Quantité par palette		48CAR/PAL
Quantité à commander		10 KG (ou multiple de)

Caractéristiques du produit

NOMBRE 7.125 - 7.875 /kg

Critères chimiques

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	25,6 % +/- 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

Article : CHD-DR-75Y44CV-568

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

14.11.2022 09:19:01

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

p. 1 / 5



CHOCOVIC

CHD-DR-75Y44CV-568

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

Critères microbiologiques

LEVURES	max 50/g
MOISSISSURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	non détecté/g
SALMONELLES	non détecté/25g

Méthode de référence

ISO7954
ISO7954
ISO21528-2
ISO4832
ISO16649-2
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)

24 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	497 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	24,8 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.078 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,126 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	25,6 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	22,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	36,5 %	VITAMINE D	(UI)	45
ACIDES GRAS SATURÉS	15,3 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2,054 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	76,3 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	17,1 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	8,3 g	VITAMINE E	(UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,9 g	FOLATE		9,476 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR		4,7 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE		159,5 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	57,2 g	PHOSPHORE AR		22,8 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	22,0 %	FER		12,45 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	54,5 g	FER AR		89,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	60,5 %	MAGNESIUM		100,6 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		26,8 %
AMIDON	2,2 g	ZINC		1,40 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	7,9 g	ZINC AR		14,0 %
PROTÉINES TOTALES	5,0 g	IODE		0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	10,0 %	IODE AR		0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM		28,0 mg
SEL	0,01 g	CALCIUM AR		3,5 %
SEL AR	0,2 %	CHLORURE		8,58 mg
SODIUM	4,3 mg	CHLORURE AR		1,1 %
ACIDES ORGANIQUES	0,68 g	POTASSIUM		467,3 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,51 g	POTASSIUM AR		23,4 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,27 g	MANGANESE		0,01 mg

Article : CHD-DR-75Y44CV-568

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

pour le client 4384

14.11.2022 09:19:01

p. 2 / 5



CHOCOVIC

CHD-DR-75Y44CV-568

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

ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,3 %
VITAMINE A RETINOL	10,100 µg	FLUORIDE	0,10 mg
VITAMINE A (UI)	34	FLUORIDE AR	2,9 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,085 mg	SELENIUM	3,90 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,7 %	SELENIUM AR	7,1 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,085 mg	CHROMIUM	50,88 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	6,1 %	CHROMIUM AR	127,2 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,636 mg	MOLYBDENUM	61,90 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,0 %	MOLYBDENUM AR	123,8 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,21 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %		

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
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	1
MAÏS	1		

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	min 44,0 %	
Matière sèche cacao dégraissé	19,0 %	+/- 1

Conditions de stockage

Entreposer le produit dans un local propre, sec (humidité relative max.70 %) et sans odeur.

Température de stockage: 12 - 20 °C

Article : CHD-DR-75Y44CV-568

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

pour le client 4384

14.11.2022 09:19:01

p. 3 / 5



CHOCOVIC

CHD-DR-75Y44CV-568

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 14.11.2022 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Valentine Detalle



CHOCOVIC

CHD-DR-75Y44CV-568

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

Annexe pour l'exportation - Composition 100 %

sucré 54,40% ; pâte de cacao 42,40% ; beurre de cacao 2,40% ; émulsifiant: lécithines (**soja**) 0,79% ; vanilline 0,01%

Soutient un approvisionnement en cacao 100% durable

Saccharose	54,4 %
Beurre de cacao	25,3 %
Matière grasse de lait	0,00 %
Matière de lait	0,00 %
Matière de cacao non gras	18,87 %