



CHD-R55EQUA-D38

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 noir
Nom commercial : QUADOR
Article : CHD-R55EQUA-D38
Tarif Douanier EU : 1806.2010

Composition typique

sucre 43,5% ; pâte de cacao 42,0% ; beurre de cacao 13,5% ; 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.

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
UC	8436036682651	5,000 KG
CAR	18436036682658	10,000 KG

Forme	Easymelt
Quantité	5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	2UC/CAR
Quantité par palette	63CAR/PAL
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)	

Critères chimiques

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	36,6 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

		Méthode de référence
VISCOSITÉ CASSON	850 - 1.350 mPa.s	IOCCC46(2000) & 10(1973)
LIMITE D'ÉCOULEMENT	max 9,00 Pa	IOCCC46(2000) & 10(1973)
Granulométrie : 4-8 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.		IOCCC116(1990)

Article : CHD-R55EQUA-D38

BC Manufacturing Iberica S.A.U. - Ctra Nacional 152 a, Km 71,3

08503 GURB - ESPAGNE

Tél.: 938863333 Fax.: 938863478

pour le client 4384

14.11.2022 09:19:01

p. 1 / 5



CHOCOVIC

CHD-R55EQUA-D38

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

Critères microbiologiques

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	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)

24 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	552 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,6 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.310 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,626 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	36,6 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	32,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	52,3 %	VITAMINE D (UI)	65
ACIDES GRAS SATURÉS	21,9 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,929 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	109,7 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	24,4 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11,9 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,1 g	FOLATE	11,108 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR	5,6 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE	158,5 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	46,3 g	PHOSPHORE AR	22,6 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	17,8 %	FER	12,35 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	43,7 g	FER AR	88,2 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	48,6 %	MAGNESIUM	100,0 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	26,7 %
AMIDON	2,2 g	ZINC	1,39 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	7,9 g	ZINC AR	13,9 %
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	27,8 mg
SEL	0,01 g	CALCIUM AR	3,5 %
SEL AR	0,2 %	CHLORURE	8,37 mg
SODIUM	4,3 mg	CHLORURE AR	1,0 %
ACIDES ORGANIQUES	0,67 g	POTASSIUM	464,2 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,51 g	POTASSIUM AR	23,2 %

Article : CHD-R55EQUA-D38

BC Manufacturing Iberica S.A.U. - Ctra Nacional 152 a, Km 71,3

08503 GURB - ESPAGNE

Tél.: 938863333 Fax.: 938863478

pour le client 4384

14.11.2022 09:19:01

p. 2 / 5



CHOCOVIC

CHD-R55EQUA-D38

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

POLYHYDROXYPHENOLS	1,26 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE A RETINOL	14,657 µg	FLUORIDE	0,10 mg
VITAMINE A (UI)	49	FLUORIDE AR	2,9 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,084 mg	SELENIUM	3,88 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,7 %	SELENIUM AR	7,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,084 mg	CHROMIUM	50,57 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	6,0 %	CHROMIUM AR	126,4 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,632 mg	MOLYBDENUM	61,52 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,0 %	MOLYBDENUM AR	123,0 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,18 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
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	1
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	55,4 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	18,8 %	+/- 1

Article : CHD-R55EQUA-D38

BC Manufacturing Iberica S.A.U. - Ctra Nacional 152 a, Km 71,3

08503 GURB - ESPAGNE

Tél.: 938863333 Fax.: 938863478

pour le client 4384

14.11.2022 09:19:01

p. 3 / 5



CHD-R55EQUA-D38

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

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 14.11.2022 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Jaume Soldevila", is written over a light grey background.

Jaume Soldevila

Article : CHD-R55EQUA-D38

BC Manufacturing Iberica S.A.U. - Ctra Nacional 152 a, Km 71,3

08503 GURB - ESPAGNE

Tél.: 938863333 Fax.: 938863478

pour le client 4384

14.11.2022 09:19:01

p. 4 / 5



CHOCOVIC

CHD-R55EQUA-D38

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

Annexe pour l'exportation - Composition 100 %

sucre 43,70% ; pâte de cacao 42,10% ; beurre de cacao 13,70% ; émulsifiant: lécithines (**soja**) 0,48% ; arôme naturel de vanille 0,02%

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

Saccharose	43,7 %
Beurre de cacao	36,4 %
Matière grasse de lait	0,00 %
Matière de lait	0,00 %
Matière de cacao non gras	18,75 %

Article : CHD-R55EQUA-D38

BC Manufacturing Iberica S.A.U. - Ctra Nacional 152 a, Km 71,3

08503 GURB - ESPAGNE

Tél.: 938863333 Fax.: 938863478

pour le client 4384

14.11.2022 09:19:01

p. 5 / 5