



# CHOCOVIC

## CHM-P3303SANK-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 au lait  
**Nom commercial :** SANKUAL  
**Article :** CHM-P3303SANK-D38  
**Tarif Douanier EU :** 1806.2010

#### Composition typique

sucres 41,0%; beurre de cacao 28,5%; poudre de lait entier 18,0%; pâte de cacao 8,0%; poudre de lait écrémé 4,0%; 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	8436036682828	5,000 KG
CAR	18436036682825	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	37,8 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

#### Critères physiques

		Méthode de référence
VISCOSITÉ LINÉAIRE	800 - 1.300 mPa.s	IOCCC46(2000)
Granulométrie : 4-8 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.		IOCCC116(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	non détecté/g	ISO16649-2

Article : CHM-P3303SANK-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



# CHM-P3303SANK-D38

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

### Critères microbiologiques

### Méthode de référence

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	575 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,363 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,7 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,5 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.405 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,470 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	37,8 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	29,4 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	53,9 %	VITAMINE D (UI)	59
ACIDES GRAS SATURÉS	22,7 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,764 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	113,4 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	23,0 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,1 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	FOLATE	10,089 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	FOLATE AR	5,0 %
CHOLESTÉROL	18,0 mg	PHOSPHORE	171,8 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	50,7 g	PHOSPHORE AR	24,5 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	19,5 %	FER	2,52 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	50,0 g	FER AR	18,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	55,5 %	MAGNESIUM	34,5 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	9,2 %
AMIDON	0,4 g	ZINC	0,88 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	1,5 g	ZINC AR	8,8 %
PROTÉINES TOTALES	6,9 g	IODE	4,86 µg
PROTÉINES TOTALES AR	13,9 %	IODE AR	3,2 %
PROTÉINES DE LAIT	6,0 g	CALCIUM	172,2 mg
SEL	0,17 g	CALCIUM AR	21,5 %
SEL AR	2,9 %	CHLORURE	150,14 mg
SODIUM	68,7 mg	CHLORURE AR	18,8 %
ACIDES ORGANIQUES	0,51 g	POTASSIUM	331,7 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,10 g	POTASSIUM AR	16,6 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,24 g	MANGANESE	0,01 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,4 %
VITAMINE A RETINOL	44,309 µg	FLUORIDE	0,02 mg
VITAMINE A (UI)	148	FLUORIDE AR	0,7 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,077 mg	SELENIUM	2,78 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,0 %	SELENIUM AR	5,1 %

Article : CHM-P3303SANK-D38

pour le client 4384

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

08503 GURB - ESPAGNE

14.11.2022 09:19:01

Tél.: 938863333 Fax.: 938863478

p. 2 / 5



# CHOCOVIC

## CHM-P3303SANK-D38

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

VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,413 mg	CHROMIUM	13,07 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	29,5 %	CHROMIUM AR	32,7 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,120 mg	MOLYBDENUM	18,00 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,7 %	MOLYBDENUM AR	36,0 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,400 µg	CENDRES	1,54 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	16,0 %		

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	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	36,4 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	3,6 %	+/-0,5
Matière sèche de lait	21,4 %	+/- 1
Matière grasse de lait	5,0 %	+/-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

### Certification cachère

Cachère : Absence

Article : CHM-P3303SANK-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



# CHOCOVIC

## CHM-P3303SANK-D38

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

Imprimé le 14.11.2022 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Jaume Soldevila



# CHOCOVIC

## CHM-P3303SANK-D38

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

#### Annexe pour l'exportation - Composition 100 %

sucre 41,20% ; beurre de cacao 28,30% ; poudre de **lait** entier 17,90% ; pâte de cacao 8,00% ; poudre de **lait** écrémé 4,00% ; émulsifiant: lécithines (**soja**) 0,58% ; arôme naturel de vanille 0,02%

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

<b>Saccharose</b>	41,2 %
<b>Beurre de cacao</b>	32,6 %
<b>Matière grasse de lait</b>	4,93 %
<b>Matière de lait</b>	21,31 %
<b>Matière de cacao non gras</b>	3,56 %

Article : CHM-P3303SANK-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**