



# CHW-P1226ISTA-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 blanc  
**Nom commercial :** ISTAK  
**Article :** CHW-P1226ISTA-D38  
**Tarif Douanier EU :** 1704.9030

## Composition typique

sucre 47,0%; beurre de cacao 32,0%; poudre de lait entier 18,0%; poudre de lait écrémé 2,0%; 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	8436036682880	5,000 KG
CAR	18436036682887	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

Critères chimiques		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	37,4 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

## Critères physiques

Critères physiques		Méthode de référence
VISCOSITÉ CASSON	530 - 800 mPa.s	IOCCC46(2000) & 10(1973)
LIMITE D'ÉCOULEMENT	3,00 - 6,00 Pa	IOCCC46(2000) & 10(1973)
Granulométrie : 4-8 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.		IOCCC116(1990)

## 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

Article : CHW-P1226ISTA-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

## CHW-P1226ISTA-D38

### 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)

12 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	580 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,324 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	29,0 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,4 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.426 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,452 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	37,4 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	29,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	53,4 %	VITAMINE D (UI)	58
ACIDES GRAS SATURÉS	22,5 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,738 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	112,3 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	22,8 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11,9 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	FOLATE	8,547 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	FOLATE AR	4,3 %
CHOLESTÉROL	18,2 mg	PHOSPHORE	126,7 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	55,2 g	PHOSPHORE AR	18,1 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	21,2 %	FER	0,22 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	54,8 g	FER AR	1,5 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	60,9 %	MAGNESIUM	13,9 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	3,7 %
AMIDON	0,0 g	ZINC	0,55 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	ZINC AR	5,5 %
PROTÉINES TOTALES	5,3 g	IODE	4,34 µg
PROTÉINES TOTALES AR	10,6 %	IODE AR	2,9 %
PROTÉINES DE LAIT	5,3 g	CALCIUM	149,2 mg
SEL	0,15 g	CALCIUM AR	18,7 %
SEL AR	2,5 %	CHLORURE	132,95 mg
SODIUM	60,7 mg	CHLORURE AR	16,6 %
ACIDES ORGANIQUES	0,33 g	POTASSIUM	218,0 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	POTASSIUM AR	10,9 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	MANGANESE	0,01 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,4 %
VITAMINE A RETINOL	44,422 µg	FLUORIDE	0,01 mg
VITAMINE A (UI)	148	FLUORIDE AR	0,2 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,054 mg	SELENIUM	1,86 µg

Article : CHW-P1226ISTA-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

## CHW-P1226ISTA-D38

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

VITAMINE B1 THIAMINE AR	4,9 %	SELENIUM AR	3,4 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,355 mg	CHROMIUM	3,26 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	25,3 %	CHROMIUM AR	8,1 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,000 mg	MOLYBDENUM	5,79 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	11,6 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,357 µg	CENDRES	1,20 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	14,3 %		

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	32,4 %	+/-1,5
Matière sèche de lait	19,6 %	+/- 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 : CHW-P1226ISTA-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

## CHW-P1226ISTA-D38

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

Imprimé le 14.11.2022 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Jaume Soldevila

Article : CHW-P1226ISTA-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

## CHW-P1226ISTA-D38

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

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

sucre 47,20% ; beurre de cacao 32,20% ; poudre de **lait** entier 18,20% ; poudre de **lait** écrémé 1,80% ; 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>	47,2 %
<b>Beurre de cacao</b>	32,2 %
<b>Matière grasse de lait</b>	4,98 %
<b>Matière de lait</b>	19,47 %
<b>Matière de cacao non gras</b>	0,00 %

Article : CHW-P1226ISTA-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**