



M-6GD-N-E4-606

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

CERCLE VERT
ZA 54 RUE SAINT ROCH
95260 BEAUMONT SUR OISE
FRANCE

Spécification de l'article

Dénomination légale : Chocolat aux noisettes gianduja
Article : M-6GD-N-E4-606
Tarif Douanier EU : 1806.2095

Composition typique

sucres 46,0%; **noisettes** 31,5%; pâte de cacao 12,5%; beurre de cacao 10,0%; arôme naturel de vanille <1%; émulsifiant: lécithine de soja <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 : Autres fruits à coque, 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	3073419310623	2,500 KG
CAR	13073419310620	20,000 KG
Quantité		2,5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni		8UC/CAR
Quantité par palette		36CAR/PAL
Quantité à commander		20 KG (ou multiple de)

Critères chimiques

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

Critères physiques

	Méthode de référence
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

Article : M-6GD-N-E4-606

pour le client 19976

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

26.10.2021 16:36:56

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

p. 1 / 4



M-6GD-N-E4-606

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

Critères microbiologiques

ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	absence/g
SALMONELLES	absence/25g

Méthode de référence

ISO21528-2
ISO4832
ISO16649-2
ISO6579

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	567 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	1,064 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,4 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	1,3 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.374 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	0,757 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	37,4 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	15,1 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	53,4 %	VITAMINE D (UI)	30
ACIDES GRAS SATURÉS	12,4 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	9,524 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	61,8 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	79,4 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	21,5 g	VITAMINE E (UI)	14
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,9 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	26,421 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	13,2 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE	151,0 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	50,0 g	PHOSPHORE AR	21,6 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	19,2 %	FER	4,92 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	47,3 g	FER AR	35,1 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	52,5 %	MAGNESIUM	78,3 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	20,9 %
AMIDON	0,6 g	ZINC	0,99 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	4,9 g	ZINC AR	9,9 %
PROTÉINES TOTALES	5,2 g	IODE	0,47 µg
PROTÉINES TOTALES AR	10,4 %	IODE AR	0,3 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM	79,1 mg
SEL	0,01 g	CALCIUM AR	9,9 %
SEL AR	0,1 %	CHLORURE	6,09 mg
SODIUM	2,0 mg	CHLORURE AR	0,8 %
ACIDES ORGANIQUES	0,20 g	POTASSIUM	336,4 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,15 g	POTASSIUM AR	16,8 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,37 g	MANGANESE	1,79 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	89,4 %
VITAMINE A RETINOL	8,364 µg	FLUORIDE	0,04 mg

Article : M-6GD-N-E4-606

pour le client 19976

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

26.10.2021 16:36:56

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

p. 2 / 4



M-6GD-N-E4-606

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

VITAMINE A (UI)	28	FLUORIDE AR	1,0 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,147 mg	SELENIUM	2,54 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	13,4 %	SELENIUM AR	4,6 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,091 mg	CHROMIUM	14,88 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	6,5 %	CHROMIUM AR	37,2 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,609 mg	MOLYBDENUM	18,10 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	3,8 %	MOLYBDENUM AR	36,2 %
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	1
LACTOSE	1	HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	1
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	0	AUTRES NOIX *	0
SOJA**	1	ARACHIDES**	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA ENTIÈREMENT	1	HUILE/GRAISSE D'ARACHIDE ENTIÈREMENT	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 (Y COMPRIS CALAMAR)	0	FRUCTOSE	1
CRUSTACÉS (Y COMPRIS CREVETTES/PRAIRES,	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
MOLLUSQUES (Y COMPRIS 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 de la partie chocolat	min 32,0 %
Matière sèche de cacao min. à déclarer sur l'étiquetage	21,5 %
Solides non gras cacao typ de la partie chocolat	min 8,0 %

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 : M-6GD-N-E4-606

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

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

pour le client 19976

26.10.2021 16:36:56

p. 3 / 4



M-6GD-N-E4-606

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

Certification cachère

Cachère Dairy

Certificat OK cachère disponible sur demande. Le statut cachère est confirmé sur l'emballage (seulement pour produits solides).

Imprimé le 26.10.2021 pour le client CERCLE VERT

Valentine Detalle