



CHD-Q70SDO-E1-U68

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 de couverture noir
Certification	Rainforest Alliance - cacao MB Certifié HALAL
Nom commercial :	SAINT DOMINGUE
Article :	CHD-Q70SDO-E1-U68
Tarif Douanier EU :	1806.9039

Composition typique

pâte de cacao Saint-Domingue 64,5% ; sucre 27,0% ; beurre de cacao 8,0% ; émulsifiant: lécithine de soja <1% ; arôme naturel de vanille <1%

Ingrédients Rainforest Alliance MB: Cacao

Les produits ayant une DLUO allant jusqu'à 15.01.2022 ne sont pas certifiés halal.

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	3073416101453	1,000 KG
CAR	13073416101450	6,000 KG
Forme		Pistoles
Quantité		1KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni		6UC/CAR
Quantité par palette		72CAR/PAL
Quantité à commander		6 KG (ou multiple de)

Critères chimiques

HUMIDITÉ	max 1 %
MATIÈRE GRASSE	43,1 %

Méthode de référence

IOCCC1(1952)
IOCCC14(1972)

Article : CHD-Q70SDO-E1-U68

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. 1 / 4



CHD-Q70SDO-E1-U68

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

Critères physiques

Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.

Méthode de référence

IOCCC38(1990)

Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5.000/g
LEVURES	max 50/g
MOISSISSURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	absence/g
SALMONELLES	absence/25g

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954
ISO7954
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)

24 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	569 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,4 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.380 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,914 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	43,1 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	38,3 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	61,6 %	VITAMINE D	(UI)	77
ACIDES GRAS SATURÉS	25,9 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	3,449 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	129,3 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	28,7 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	14,0 g	VITAMINE E	(UI)	5
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,3 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	15,073 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	7,5 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE		242,0 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	30,7 g	PHOSPHORE AR		34,6 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	11,8 %	FER		18,75 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	27,0 g	FER AR		134,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	30,0 %	MAGNESIUM		152,7 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		40,7 %
AMIDON	3,3 g	ZINC		2,13 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	12,0 g	ZINC AR		21,3 %
PROTÉINES TOTALES	7,6 g	IODE		0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	15,3 %	IODE AR		0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM		42,2 mg
SEL	0,02 g	CALCIUM AR		5,3 %
SEL AR	0,3 %	CHLORURE		12,19 mg

Article : CHD-Q70SDO-E1-U68

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



CHD-Q70SDO-E1-U68

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

SODIUM	6,4 mg	CHLORURE AR	1,5 %
ACIDES ORGANIQUES	1,03 g	POTASSIUM	708,5 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,77 g	POTASSIUM AR	35,4 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,93 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,1 %
VITAMINE A RETINOL	17,200 µg	FLUORIDE	0,15 mg
VITAMINE A (UI)	57	FLUORIDE AR	4,4 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,129 mg	SELENIUM	5,92 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	11,7 %	SELENIUM AR	10,8 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,129 mg	CHROMIUM	77,28 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	9,2 %	CHROMIUM AR	193,2 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,966 mg	MOLYBDENUM	94,02 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	6,0 %	MOLYBDENUM AR	188,0 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,75 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 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	72,0 %	+/- 2
Matière sèche cacao dégraissé	28,8 %	+/-1,5

Article : CHD-Q70SDO-E1-U68

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. 3 / 4



CHD-Q70SDO-E1-U68

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

Valeurs légales (calculées selon la UE Directive 2000/36/CE)

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 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

Article : CHD-Q70SDO-E1-U68

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. 4 / 4