CHOCOVIC

CHD-Q84TOBA-D38

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
Nom commercial :	TOBADO
Article :	CHD-Q84TOBA-D38
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typique

pâte de cacao 60,5%**;** sucre 32,5%**;** beurre de cacao 6,5%**;** émulsifiant: lécithine de **soja** <1%**;** arôme naturel de vanille <1%

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

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	8436036682637	5,000 KG
CAR	18436036682634	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	39,8 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques		Méthode de référence
VISCOSITÉ CASSON	775 - 1.275 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)

Critères microbiologiques

Critères microbiologiques		Méthode de référence
GERMES TOTAUX	max 5.000/g	ISO4833
LEVURES	max 50/g	ISO7954
MOISISSURES	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
COLIFORMES	max 10/g	ISO4832
E.COLI	absence/g	ISO16649-2
SALMONELLES	absence/25g	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	555 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,8 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.323 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,773 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	39,8 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	35,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	56,8 %	VITAMINE D (UI)	71
ACIDES GRAS SATURÉS	23,9 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	3,174 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	119,3 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	26,4 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,9 g	VITAMINE E (UI)	5
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	15,594 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	7,8 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE	223,9 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	36,0 g	PHOSPHORE AR	32,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	13,9 %	FER	15,72 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	32,6 g	FER AR	112,3 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	36,2 %	MAGNESIUM	141,3 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	37,7 %
AMIDON	3,1 g	ZINC	1,97 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	11,1 g	ZINC AR	19,7 %
PROTÉINES TOTALES	7,0 g	IODE	0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	14,1 %	IODE AR	0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM	39,1 mg
SEL	0,01 g	CALCIUM AR	4,9 %
SEL AR	0,2 %	CHLORURE	11,39 mg
SODIUM	5,9 mg	CHLORURE AR	1,4 %
ACIDES ORGANIQUES	0,93 g	POTASSIUM	582,0 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,72 g	POTASSIUM AR	29,1 %

POLYHYDROXYPHENOLS	1,78 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE A RETINOL	15,962 µg	FLUORIDE	0,10 mg
VITAMINE A (UI)	53	FLUORIDE AR	2,9 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,121 mg	SELENIUM	3,91 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	11,0 %	SELENIUM AR	7,1 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,121 mg	CHROMIUM	51,05 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	8,6 %	CHROMIUM AR	127,6 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,895 mg	MOLYBDENUM	62,12 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	5,6 %	MOLYBDENUM AR	124,2 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,62 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 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	66,5 %	+/- 2
Matière sèche cacao dégraissé	26,7 %	+/-1,5

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 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

Jaume Soldevila