



CHD-Q75TAZ-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
Nom commercial :	TANZANIE
Article :	CHD-Q75TAZ-E1-U68
Tarif Douanier EU :	1806.9039

Composition typique

pâte de cacao Tanzanie 69,5% ; sucre 21,5% ; beurre de cacao 9,0% ; gousses de vanille broyées <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 : 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	3073416101521	1,000 KG
CAR	13073416101528	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

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	46,9 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

	Méthode de référence
Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.	IOCCC38(1990)

Critères microbiologiques

	Méthode de référence
GERMES TOTAUX	max 5.000/g ISO4833
LEVURES	max 50/g ISO7954

Article : CHD-Q75TAZ-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. 1 / 4



CHD-Q75TAZ-E1-U68

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

Critères microbiologiques

MOISSISSURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	absence/g
SALMONELLES	absence/25g

Méthode de référence

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	584 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	29,2 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.444 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	2,073 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	46,9 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	41,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	67,0 %	VITAMINE D (UI)	83
ACIDES GRAS SATURÉS	28,2 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	3,709 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	141,0 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	30,9 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	15,2 g	VITAMINE E (UI)	6
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,3 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	16,293 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	8,1 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE	261,2 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	25,1 g	PHOSPHORE AR	37,3 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	9,7 %	FER	20,22 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	21,6 g	FER AR	144,4 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	24,0 %	MAGNESIUM	164,8 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	44,0 %
AMIDON	3,5 g	ZINC	2,29 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	13,0 g	ZINC AR	22,9 %
PROTÉINES TOTALES	8,1 g	IODE	0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	16,1 %	IODE AR	0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM	45,5 mg
SEL	0,02 g	CALCIUM AR	5,7 %
SEL AR	0,3 %	CHLORURE	13,04 mg
SODIUM	6,9 mg	CHLORURE AR	1,6 %
ACIDES ORGANIQUES	1,11 g	POTASSIUM	764,5 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,83 g	POTASSIUM AR	38,2 %
POLYHYDROXYPHENOLS	2,09 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,1 %

Article : CHD-Q75TAZ-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-Q75TAZ-E1-U68

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

VITAMINE A RETINOL	18,633 µg	FLUORIDE	0,17 mg
VITAMINE A (UI)	62	FLUORIDE AR	4,8 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,139 mg	SELENIUM	6,39 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	12,6 %	SELENIUM AR	11,6 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,139 mg	CHROMIUM	83,40 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	9,9 %	CHROMIUM AR	208,5 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	1,043 mg	MOLYBDENUM	101,47 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	6,5 %	MOLYBDENUM AR	202,9 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,85 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**	0	ARACHIDES**	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA ENTIÈREMENT	0	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	77,5 %	+/-2,5
Matière sèche cacao dégraissé	30,6 %	+/-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

Article : CHD-Q75TAZ-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. 3 / 4



CHD-Q75TAZ-E1-U68

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

Article : CHD-Q75TAZ-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