



CHM-Q35PAP-E1-U68

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 de couverture au lait
Nom commercial :	PAPOUASIE NELLE GUINEE
Article :	CHM-Q35PAP-E1-U68
Tarif Douanier EU :	1806.9039

Composition typique

sucres 37,5% ; beurre de cacao 25,0% ; poudre de lait entier 25,0% ; pâte de cacao Papouasie-Nouvelle-Guinée 12,0% ; 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 opérationnel.

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	3073416296166	1,000 KG
CAR	13073416296163	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	38,4 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

		Méthode de référence
VISCOSITÉ CASSON	650 - 950 mPa.s	IOCCC46(2000) & 10(1973)
LIMITE D'ÉCOULEMENT	2,50 - 5,50 Pa	IOCCC46(2000) & 10(1973)
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
MOISSISSURES	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
COLIFORMES	max 10/g	ISO4832

Article : CHM-Q35PAP-E1-U68

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

20.11.2020 11:19:47

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

p. 1 / 4



CHM-Q35PAP-E1-U68

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

Critères microbiologiques

Méthode de référence

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)

18 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	572 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	21,1 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,6 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,476 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.394 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,6 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	38,4 g	VITAMINE D CALCIFERON	1,434 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	54,9 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	28,7 %
ACIDES GRAS SATURÉS	23,1 g	VITAMINE D (UI)	57
ACIDES GRAS SATURÉS AR	115,7 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,587 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,2 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	21,6 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,5 g	VITAMINE H BIOTINE	0,000 mg
CHOLESTÉROL	24,3 mg	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES	47,1 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	11,609 µg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	18,1 %	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	5,8 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	46,0 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	51,1 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE	236,6 mg
AMIDON	0,6 g	PHOSPHORE AR	33,8 %
FIBRES ALIMENTAIRES	2,3 g	FER	3,72 mg
PROTÉINES TOTALES	7,9 g	FER AR	26,6 %
PROTÉINES TOTALES AR	15,8 %	MAGNESIUM	50,5 mg
PROTÉINES DE LAIT	6,4 g	MAGNESIUM AR	13,5 %
SEL	0,23 g	ZINC	1,24 mg
SEL AR	3,8 %	ZINC AR	12,4 %
SODIUM	92,0 mg	IODE	6,49 µg
ACIDES ORGANIQUES	0,61 g	IODE AR	4,3 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,15 g	CALCIUM	231,3 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	0,37 g	CALCIUM AR	28,9 %
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE	200,68 mg
VITAMINE A RETINOL	14,322 µg	CHLORURE AR	25,1 %
VITAMINE A RETINOL AR	1,8 %	POTASSIUM	457,7 mg
VITAMINE A (UI)	48	POTASSIUM AR	22,9 %

Article : CHM-Q35PAP-E1-U68

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

20.11.2020 11:19:47

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

p. 2 / 4



CHM-Q35PAP-E1-U68

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

PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	5,137 µg	MANGANESE	0,02 mg
VITAMINE B1 THIAMINE	0,099 mg	MANGANESE AR	1,1 %
VITAMINE B1 THIAMINE AR	9,0 %	FLUORIDE	0,06 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,550 mg	FLUORIDE AR	1,7 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	39,3 %	SELENIUM	4,62 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,192 mg	SELENIUM AR	8,4 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,2 %	CHROMIUM	23,46 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,948 mg	CHROMIUM AR	58,6 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	15,8 %	MOLYBDENUM	30,09 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,087 mg	MOLYBDENUM AR	60,2 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	6,2 %	CENDRES	2,08 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,526 µg		

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	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	37,3 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	5,6 %	+/-0,5
Matière sèche de lait	24,5 %	+/- 1
Matière grasse de lait	6,8 %	+/-0,5

Article : CHM-Q35PAP-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 4384

20.11.2020 11:19:47

p. 3 / 4



CHM-Q35PAP-E1-U68

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

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 20.11.2020 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Valentine Detalle

Article : CHM-Q35PAP-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 4384

20.11.2020 11:19:47

p. 4 / 4