



# 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

<b>Dénomination légale :</b>	Chocolat de couverture au lait
<b>Nom commercial :</b>	PAPOUASIE NELLE GUINEE
<b>Article :</b>	CHM-Q35PAP-E1-U68
<b>Tarif Douanier EU :</b>	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: lécithines (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 minimale à commander	6 KG . Au-delà, commander par multiples de 6 KG .

### 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

10.11.2022 16:30:28

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

p. 1 / 5



# CHM-Q35PAP-E1-U68

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

### Critères microbiologiques

### Méthode de référence

E.COLI	non détecté/g	ISO16649-2
SALMONELLES	non détecté/25g	ISO6579-1

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 C ACIDE ASCORBIQUE	0,476 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,6 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,6 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.394 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,434 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	38,4 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	28,7 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	54,9 %	VITAMINE D (UI)	57
ACIDES GRAS SATURÉS	23,1 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,587 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	115,7 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	21,6 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,2 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	FOLATE	11,609 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,5 g	FOLATE AR	5,8 %
CHOLESTÉROL	24,3 mg	PHOSPHORE	236,6 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	47,1 g	PHOSPHORE AR	33,8 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	18,1 %	FER	3,72 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	46,0 g	FER AR	26,6 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	51,1 %	MAGNESIUM	50,5 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	13,5 %
AMIDON	0,6 g	ZINC	1,24 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	2,3 g	ZINC AR	12,4 %
PROTÉINES TOTALES	7,9 g	IODE	6,49 µg
PROTÉINES TOTALES AR	15,8 %	IODE AR	4,3 %
PROTÉINES DE LAIT	6,4 g	CALCIUM	231,3 mg
SEL	0,23 g	CALCIUM AR	28,9 %
SEL AR	3,8 %	CHLORURE	200,68 mg
SODIUM	92,0 mg	CHLORURE AR	25,1 %
ACIDES ORGANIQUES	0,61 g	POTASSIUM	457,7 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,15 g	POTASSIUM AR	22,9 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,37 g	MANGANESE	0,02 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	1,1 %
VITAMINE A RETINOL	14,322 µg	FLUORIDE	0,06 mg
VITAMINE A (UI)	48	FLUORIDE AR	1,7 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,099 mg	SELENIUM	4,62 µg

Article : CHM-Q35PAP-E1-U68

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

10.11.2022 16:30:28

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

p. 2 / 5



# CHM-Q35PAP-E1-U68

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

VITAMINE B1 THIAMINE AR	9,0 %	SELENIUM AR	8,4 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,550 mg	CHROMIUM	23,46 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	39,3 %	CHROMIUM AR	58,6 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,192 mg	MOLYBDENUM	30,09 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,2 %	MOLYBDENUM AR	60,2 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,526 µg	CENDRES	2,08 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	21,1 %		

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 HAUTEMENT RAFFINÉE	1	HUILE D'ARACHIDE HAUTEMENT RAFFINÉE	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 (INCL. CALAMAR)	0	FRUCTOSE	1
CRUSTACÉS (INCL. CREVETTES)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
MOLLUSQUES (INCL. 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

### 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 : 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

10.11.2022 16:30:28

p. 3 / 5



# CHM-Q35PAP-E1-U68

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

### Certification cachère

#### Cachère Dairy

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

Imprimé le 10.11.2022 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

10.11.2022 16:30:28

**p. 4 / 5**



# CHM-Q35PAP-E1-U68

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

### Annexe pour l'exportation - Composition 100 %

sucre 37,40% ; beurre de cacao 25,20% ; poudre de **lait** entier 25,10% ; pâte de cacao Papouasie-Nouvelle-Guinée 12,00% ; émulsifiant: lécithines (**soja**) 0,26% ; arôme naturel de vanille 0,04%

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

<b>Saccharose</b>	37,1 %
<b>Beurre de cacao</b>	31,5 %
<b>Matière grasse de lait</b>	6,72 %
<b>Matière de lait</b>	24,31 %
<b>Matière de cacao non gras</b>	5,53 %

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

10.11.2022 16:30:28

**p. 5 / 5**