



CHD-V60AMER-E4-U72

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 noir
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	CHOCOLAT AMER
Article :	CHD-V60AMER-E4-U72
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typique

pâte de cacao 61,5%; sucre 37,0%; poudre de cacao maigre 1,0%; 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.

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	3073416100784	5,000 KG
CAR	13073416100781	20,000 KG
Forme		Pistoles
Quantité		5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni		4UC/CAR
Quantité par palette		30CAR/PAL
Quantité à commander		20 KG (ou multiple de)

Critères chimiques

HUMIDITÉ	max 1 %
MATIÈRE GRASSE	33,7 %

Méthode de référence

IOCCC1(1952)
IOCCC14(1972)

Critères physiques

Granulométrie : 4-8 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.

Méthode de référence

IOCCC116(1990)

Article : CHD-V60AMER-E4-U72

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-V60AMER-E4-U72

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

Critères microbiologiques

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
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	522 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	26,1 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.184 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,489 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	33,7 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	29,8 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	48,1 %	VITAMINE D (UI)	60
ACIDES GRAS SATURÉS	20,2 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,693 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	100,8 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	22,4 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	10,9 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,1 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	14,060 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	7,0 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE	237,9 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	40,6 g	PHOSPHORE AR	34,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	15,6 %	FER	17,91 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	36,9 g	FER AR	127,9 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	41,0 %	MAGNESIUM	150,1 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	40,0 %
AMIDON	3,3 g	ZINC	2,09 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	11,8 g	ZINC AR	20,9 %
PROTÉINES TOTALES	7,5 g	IODE	0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	15,0 %	IODE AR	0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM	41,6 mg
SEL	0,02 g	CALCIUM AR	5,2 %
SEL AR	0,3 %	CHLORURE	12,13 mg
SODIUM	6,3 mg	CHLORURE AR	1,5 %
ACIDES ORGANIQUES	1,01 g	POTASSIUM	724,0 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,76 g	POTASSIUM AR	36,2 %

Article : CHD-V60AMER-E4-U72

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-V60AMER-E4-U72

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

POLYHYDROXYPHENOLS	1,79 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE A RETINOL	13,348 µg	FLUORIDE	0,14 mg
VITAMINE A (UI)	44	FLUORIDE AR	3,9 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,127 mg	SELENIUM	5,30 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	11,6 %	SELENIUM AR	9,6 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,127 mg	CHROMIUM	69,12 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	9,1 %	CHROMIUM AR	172,8 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,950 mg	MOLYBDENUM	84,10 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	5,9 %	MOLYBDENUM AR	168,2 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,90 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	62,0 %	+/- 2
Matière sèche cacao dégraissé	28,4 %	+/-1,5

Article : CHD-V60AMER-E4-U72

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-V60AMER-E4-U72

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 26.10.2021 pour le client CERCLE VERT

Valentine Detalle

Article : CHD-V60AMER-E4-U72

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