



CHD-R55EXEL-126

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 noir
Nom commercial :	EXCELLENCE
Article :	CHD-R55EXEL-126
Numéro de l'article alternatif	E014418
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typique

pâte de cacao 44,0% ; sucre 42,5% ; beurre de cacao 13,0% ; émulsifiant: lécithine de soja <1% ; arôme naturel de vanille <1%

Ingrédients Q Fermentation™ Program: Pâte de cacao, poudre de cacao (si présent)

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	Matériau d'emballage
UC	3073416092362	2,500 KG	Sac laminé en plastique (PE)
CAR	13073416092369	25,000 KG	Caisse américaine

Forme	Blocs
Quantité	2,5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	10UC/CAR
Quantité par palette	36CAR/PAL
Quantité à commander	25 KG (ou multiple de)

Critères chimiques

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	37,3 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

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

Article : CHD-R55EXEL-126

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. 1 / 4



CHD-R55EXEL-126

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

Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5.000/g
LEVURES	max 50/g
MOISSISSURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	absence/g
SALMONELLES	absence/25g

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954
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	555 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,7 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.320 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	37,3 g	VITAMINE D CALCIFERON	1,648 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	53,3 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	33,0 %
ACIDES GRAS SATURÉS	22,3 g	VITAMINE D (UI)	66
ACIDES GRAS SATURÉS AR	111,7 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,970 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,1 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	24,8 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE H BIOTINE	0,000 mg
CHOLESTÉROL	0,0 mg	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES	45,1 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	11,725 µg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	17,4 %	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	5,9 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	42,4 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	47,2 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE	164,4 mg
AMIDON	2,3 g	PHOSPHORE AR	23,5 %
FIBRES ALIMENTAIRES	8,1 g	FER	12,47 mg
PROTÉINES TOTALES	5,1 g	FER AR	89,1 %
PROTÉINES TOTALES AR	10,2 %	MAGNESIUM	103,7 mg
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	MAGNESIUM AR	27,7 %
SEL	0,01 g	ZINC	1,44 mg
SEL AR	0,2 %	ZINC AR	14,4 %
SODIUM	4,4 mg	IODE	0,00 µg
ACIDES ORGANIQUES	0,70 g	IODE AR	0,0 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,52 g	CALCIUM	28,8 mg

Article : CHD-R55EXEL-126

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. 2 / 4



CHD-R55EXEL-126

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

POLYHYDROXYPHENOLS	1,31 g	CALCIUM AR	3,6 %
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE	8,64 mg
VITAMINE A RETINOL	14,860 µg	CHLORURE AR	1,1 %
VITAMINE A RETINOL AR	1,9 %	POTASSIUM	466,8 mg
VITAMINE A (UI)	49	POTASSIUM AR	23,3 %
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,000 µg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINE B1 THIAMINE	0,088 mg	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE B1 THIAMINE AR	8,0 %	FLUORIDE	0,10 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,088 mg	FLUORIDE AR	2,8 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	6,3 %	SELENIUM	3,71 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,656 mg	SELENIUM AR	6,7 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,1 %	CHROMIUM	48,36 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,351 mg	CHROMIUM AR	120,9 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	5,9 %	MOLYBDENUM	58,84 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,044 mg	MOLYBDENUM AR	117,7 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	3,1 %	CENDRES	1,21 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 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	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.

Article : CHD-R55EXEL-126

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



CHD-R55EXEL-126

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

Valeurs légales (calculées selon la UE Directive 2000/36/CE)

Matière sèche de cacao	56,7 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	19,4 %	+/- 1

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 : CHD-R55EXEL-126

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