# CHD-R55EXEL-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 de couverture noir |
| **Certification** | Certifié HALAL |
| **Nom commercial :** | EXCELLENCE |
| **Article :** | CHD-R55EXEL-E4-U72 |
| **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 opérationel.

## 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 | 3073416100647 | 5,000 KG |
| CAR | 13073416100644 | 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 | | | 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) |

# CHD-R55EXEL-E4-U72

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

| Critères microbiologiques | | Méthode de référence |
|---|---|---|
| GERMES TOTAUX | max 5.000/g | ISO4833 |
| LEVURES | max 50/g | ISO7954 |
| MOISISSURES | 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 | 555 kcal | VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE | 0,000 mg |
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR | 27,7 % | VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR | 0,0 % |
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE | 2.320 kJ | VITAMINE D CALCIFERON | 1,648 µg |
| MATIÈRE GRASSE TOTALE | 37,3 g | VITAMINE D CALCIFERON AR | 33,0 % |
| MATIÈRE GRASSE TOTALE AR | 53,3 % | VITAMINE D (UI) | 66 |
| ACIDES GRAS SATURÉS | 22,3 g | VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL | 2,970 mg |
| ACIDES GRAS SATURÉS AR | 111,7 % | VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR | 24,8 % |
| ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS | 12,1 g | VITAMINE E (UI) | 4 |
| ACIDES GRAS POLYINSATURÉS | 1,2 g | VITAMINE M ACIDE FOLIQUE | 11,725 µg |
| ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX | 0,0 g | VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR | 5,9 % |
| CHOLESTÉROL | 0,0 mg | PHOSPHORE | 164,4 mg |
| GLUCIDES DISPONIBLES | 45,1 g | PHOSPHORE AR | 23,5 % |
| GLUCIDES DISPONIBLES AR | 17,4 % | FER | 12,47 mg |
| SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) | 42,4 g | FER AR | 89,1 % |
| SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR | 47,2 % | MAGNESIUM | 103,7 mg |
| POLYOLS | 0,0 g | MAGNESIUM AR | 27,7 % |
| AMIDON | 2,3 g | ZINC | 1,44 mg |
| FIBRES ALIMENTAIRES | 8,1 g | ZINC AR | 14,4 % |
| PROTÉINES TOTALES | 5,1 g | IODE | 0,00 µg |
| PROTÉINES TOTALES AR | 10,2 % | IODE AR | 0,0 % |
| PROTÉINES DE LAIT | 0,0 g | CALCIUM | 28,8 mg |
| SEL | 0,01 g | CALCIUM AR | 3,6 % |
| SEL AR | 0,2 % | CHLORURE | 8,64 mg |
| SODIUM | 4,4 mg | CHLORURE AR | 1,1 % |
| ACIDES ORGANIQUES | 0,70 g | POTASSIUM | 466,8 mg |
| ALCALOÏDES TOTAUX | 0,52 g | POTASSIUM AR | 23,3 % |

| | | | |
|---|---|---|---|
| POLYHYDROXYPHENOLS | 1,31 g | MANGANESE | 0,00 mg |
| ALCOOL | 0,00 g | MANGANESE AR | 0,2 % |
| VITAMINE A RETINOL | 14,860 µg | FLUORIDE | 0,10 mg |
| VITAMINE A (UI) | 49 | FLUORIDE AR | 2,8 % |
| VITAMINE B1 THIAMINE | 0,088 mg | SELENIUM | 3,71 µg |
| VITAMINE B1 THIAMINE AR | 8,0 % | SELENIUM AR | 6,7 % |
| VITAMINE B2 RIBOFLAVINE | 0,088 mg | CHROMIUM | 48,36 µg |
| VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR | 6,3 % | CHROMIUM AR | 120,9 % |
| VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN | 0,656 mg | MOLYBDENUM | 58,84 µg |
| VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR | 4,1 % | MOLYBDENUM AR | 117,7 % |
| VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE | 0,000 µg | CENDRES | 1,21 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 |
| 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.

## 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 |

# CHD-R55EXEL-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