



CHD-N66MEX-E4-U70

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
Nom commercial : MEXIQUE
Article : CHD-N66MEX-E4-U70
Tarif Douanier EU : 1806.2010

Composition typique

pâte de cacao Mexique 63,5%; sucre 31,0%; beurre de cacao 5,0%; émulsifiant: lécithine de soja <1%; gousses de vanille broyées <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	3073416100944	2,500 KG
CAR	13073416100941	10,000 KG

Forme	Pistoles
Quantité	2,5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	4UC/CAR
Quantité par palette	42CAR/PAL
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)	

Critères chimiques

HUMIDITÉ	max 1 %
MATIÈRE GRASSE	38,6 %

Méthode de référence

IOCCC1(1952)
IOCCC14(1972)

Critères physiques

Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.

Méthode de référence

IOCCC38(1990)

Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5.000/g
---------------	-------------

Méthode de référence

ISO4833

Article : CHD-N66MEX-E4-U70

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. 1 / 4



CHD-N66MEX-E4-U70

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

Critères microbiologiques

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

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	545 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,3 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.281 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,815 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	38,6 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	36,3 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	55,1 %	VITAMINE D	(UI)	73
ACIDES GRAS SATURÉS	23,2 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	3,293 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	115,8 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	27,4 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,5 g	VITAMINE E	(UI)	5
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	14,996 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	7,5 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE		249,5 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	34,7 g	PHOSPHORE AR		35,6 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	13,3 %	FER		18,53 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	30,9 g	FER AR		132,4 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	34,4 %	MAGNESIUM		157,5 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		42,0 %
AMIDON	3,4 g	ZINC		2,16 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	12,3 g	ZINC AR		21,6 %
PROTÉINES TOTALES	7,8 g	IODE		0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	15,5 %	IODE AR		0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM		43,6 mg
SEL	0,02 g	CALCIUM AR		5,4 %
SEL AR	0,3 %	CHLORURE		12,61 mg
SODIUM	6,6 mg	CHLORURE AR		1,6 %
ACIDES ORGANIQUES	1,08 g	POTASSIUM		699,8 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,79 g	POTASSIUM AR		35,0 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,97 g	MANGANESE		0,00 mg

Article : CHD-N66MEX-E4-U70

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-N66MEX-E4-U70

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

ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE A RETINOL	16,296 µg	FLUORIDE	0,15 mg
VITAMINE A (UI)	54	FLUORIDE AR	4,4 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,127 mg	SELENIUM	5,85 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	11,6 %	SELENIUM AR	10,6 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,127 mg	CHROMIUM	76,32 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	9,1 %	CHROMIUM AR	190,8 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	1,018 mg	MOLYBDENUM	92,86 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	6,4 %	MOLYBDENUM AR	185,7 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,80 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	68,1 %	+/- 2
Matière sèche cacao dégraissé	29,4 %	+/-1,5

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 : CHD-N66MEX-E4-U70

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-N66MEX-E4-U70

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

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