



# CHM-Q41ALUN-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 au lait
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	ALUNGA
Article :	CHM-Q41ALUN-E4-U72
Tarif Douanier EU :	1806.2010

### Composition typique

sucres 30,5% ; pâte de cacao 25,0% ; beurre de cacao 18,0% ; poudre de lait entier 18,0% ; poudre de lait écrémé 8,0% ; 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.

### Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	3073416295909	5,000 KG
CAR	13073416295906	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	36,7 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

### Critères physiques

	Méthode de référence
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-Q41ALUN-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. 1 / 4



# CHM-Q41ALUN-E4-U72

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

### Critères microbiologiques

### Méthode de référence

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)

18 Mois après la date de production

### Informations nutritionnelles pour 100 g (valeurs calculées d'après les données bibliographiques)

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	554 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,502 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,7 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,6 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.319 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,407 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	36,7 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	28,1 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	52,4 %	VITAMINE D (UI)	56
ACIDES GRAS SATURÉS	22,0 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,543 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	110,1 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	21,2 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11,7 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	13,402 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	6,7 %
CHOLESTÉROL	17,7 mg	PHOSPHORE	291,2 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	42,8 g	PHOSPHORE AR	41,6 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	16,5 %	FER	7,41 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	41,0 g	FER AR	52,9 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	45,6 %	MAGNESIUM	80,5 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	21,5 %
AMIDON	1,3 g	ZINC	1,68 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	4,6 g	ZINC AR	16,8 %
PROTÉINES TOTALES	10,3 g	IODE	6,79 µg
PROTÉINES TOTALES AR	20,6 %	IODE AR	4,5 %
PROTÉINES DE LAIT	7,4 g	CALCIUM	249,4 mg
SEL	0,24 g	CALCIUM AR	31,2 %
SEL AR	4,1 %	CHLORURE	211,89 mg
SODIUM	97,3 mg	CHLORURE AR	26,5 %
ACIDES ORGANIQUES	0,87 g	POTASSIUM	612,8 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,30 g	POTASSIUM AR	30,6 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,74 g	MANGANESE	0,02 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,8 %
VITAMINE A RETINOL	14,074 µg	FLUORIDE	0,08 mg
VITAMINE A (UI)	47	FLUORIDE AR	2,3 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,131 mg	SELENIUM	5,61 µg

Article : CHM-Q41ALUN-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



# CHM-Q41ALUN-E4-U72

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

VITAMINE B1 THIAMINE AR	11,9 %	SELENIUM AR	10,2 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,602 mg	CHROMIUM	37,28 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	43,0 %	CHROMIUM AR	93,2 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,372 mg	MOLYBDENUM	47,53 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	2,3 %	MOLYBDENUM AR	95,1 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,554 µg	CENDRES	2,46 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	22,2 %		

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	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	42,8 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	11,0 %	+/- 1
Matière sèche de lait	25,4 %	+/-1,5
Matière grasse de lait	4,9 %	+/-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-Q41ALUN-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. 3 / 4



# CHM-Q41ALUN-E4-U72

## 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

Article : CHM-Q41ALUN-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**