



CHD-N70PA-LNE4-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
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	Le Nôtre
Article :	LENOTRE PASSY
Tarif Douanier EU :	CHD-N70PA-LNE4-U70
	1806.2010

Composition typique

pâte de cacao 63,5% ; sucre 26,5% ; beurre de cacao 9,5% ; 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	3073416100975	2,500 KG
CAR	13073416100972	10,000 KG

Forme	Pistolets
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 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	43,0 %	+/- 1,5

Méthode de référence

Critères physiques	Méthode de référence
VISCOSITÉ CASSON	IOCCC46(2000) & 10(1973)
LIMITE D'ÉCOULEMENT	IOCCC46(2000) & 10(1973)
Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.	IOCCC38(1990)

Article : CHD-N70PA-LNE4-U70

pour le client 19976

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

26.10.2021 16:36:56

78250 MEULAN - FRANCE

p. 1 / 4

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84



CHD-N70PA-LNE4-U70

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

Critères physiques

Méthode de référence

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	567 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,4 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.374 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,952 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	43,0 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	39,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	61,5 %	VITAMINE D (UI)	78
ACIDES GRAS SATURÉS	25,8 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	3,519 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	129,1 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	29,3 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	13,9 g	VITAMINE E (UI)	5
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,4 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	15,205 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTALE	0,0 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	7,6 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE	241,0 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	30,3 g	PHOSPHORE AR	34,4 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	11,7 %	FER	18,49 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	26,6 g	FER AR	132,1 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	29,5 %	MAGNESIUM	152,1 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	40,6 %
AMIDON	3,4 g	ZINC	2,10 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	12,3 g	ZINC AR	21,0 %
PROTÉINES TOTALES	7,7 g	IODE	0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	15,5 %	IODE AR	0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM	42,0 mg
SEL	0,02 g	CALCIUM AR	5,3 %
SEL AR	0,3 %	CHLORURE	12,14 mg
SODIUM	6,4 mg	CHLORURE AR	1,5 %

Article : CHD-N70PA-LNE4-U70

pour le client 19976

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

26.10.2021 16:36:56

78250 MEULAN - FRANCE

p. 2 / 4

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

CHD-N70PA-LNE4-U70

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

ACIDES ORGANIQUES	1,08 g	POTASSIUM	698,6 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,79 g	POTASSIUM AR	34,9 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,97 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,1 %
VITAMINE A RETINOL	17,675 µg	FLUORIDE	0,15 mg
VITAMINE A (UI)	59	FLUORIDE AR	4,4 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,127 mg	SELENIUM	5,84 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	11,5 %	SELENIUM AR	10,6 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,127 mg	CHROMIUM	76,20 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	9,1 %	CHROMIUM AR	190,5 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,953 mg	MOLYBDENUM	92,71 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	6,0 %	MOLYBDENUM AR	185,4 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,79 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'OEUVFS	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	CÉLERİ	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.

"Conviens 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	72,5 %	+/- 2
Matière sèche cacao dégraissé	29,4 %	+/- 1,5

Article : CHD-N70PA-LNE4-U70

pour le client 19976

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

26.10.2021 16:36:56

78250 MEULAN - FRANCE

p. 3 / 4

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84



CHD-N70PA-LNE4-U70

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 : Absence

Imprimé le 26.10.2021 pour le client CERCLE VERT

A handwritten signature in black ink that reads "V. Detalle".

Valentine Detalle

Article : CHD-N70PA-LNE4-U70

pour le client 19976

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet
78250 MEULAN - FRANCE
Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

26.10.2021 16:36:56

p. 4 / 4