



# CHK-N35ZECA-E4-U70

## 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 blanc au caramel
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	ZEPHYR CARAMEL
Article :	CHK-N35ZECA-E4-U70
Tarif Douanier EU :	1704.9030

### Composition typique

beurre de cacao 35,0% ; sucre 27,5% ; poudre de lait entier 20,5% ; poudre de lait écrémé 9,0% ; lactosérum en poudre (lait) 5,0% ; sucre caramélisé 2,0% ; émulsifiant: lécithine de soja <1% ; arôme naturel de vanille <1% ; sel <1%

Fondation Cocoa Horizons: ingrédients cacao. Soutient la fondation Cocoa Horizons dans les pays où le programme est opérationnel.

### Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	3073419309115	2,500 KG
CAR	13073419309112	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

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	40,9 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

### Critères physiques

	Méthode de référence
Granulométrie : max. 8 % 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
E.COLI	absence/g	ISO16649-2

Article : CHK-N35ZECA-E4-U70

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

25.11.2021 12:21:25

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

p. 1 / 5



# CHK-N35ZECA-E4-U70

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

### Critères microbiologiques

SALMONELLES absence/25g

### Méthode de référence

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

La date de péremption sur les étiquettes des produits a été adaptée à partir du 08.02.2021. Le changement de la durée de conservation de 12 mois à 18 mois est basé sur des tests approfondis sans aucun changement sur l'emballage, par conséquent, la durée de conservation de 18 mois est également garantie pour les productions avant le 08.02.2021.

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	590 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,600 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	29,5 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,8 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.468 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,577 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	40,9 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	31,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	58,5 %	VITAMINE D (UI)	63
ACIDES GRAS SATURÉS	24,8 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,901 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	124,0 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	24,2 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,9 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,3 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	8,783 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	4,4 %
CHOLESTÉROL	10,6 mg	PHOSPHORE	238,1 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	45,7 g	PHOSPHORE AR	34,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	17,6 %	FER	0,16 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	45,3 g	FER AR	1,1 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	50,4 %	MAGNESIUM	14,3 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	3,8 %
AMIDON	0,0 g	ZINC	0,57 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	ZINC AR	5,7 %
PROTÉINES TOTALES	9,1 g	IODE	4,47 µg
PROTÉINES TOTALES AR	18,3 %	IODE AR	3,0 %
PROTÉINES DE LAIT	9,1 g	CALCIUM	332,0 mg
SEL	0,54 g	CALCIUM AR	41,5 %
SEL AR	9,0 %	CHLORURE	197,67 mg
SODIUM	215,5 mg	CHLORURE AR	24,7 %
ACIDES ORGANIQUES	0,70 g	POTASSIUM	477,6 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	POTASSIUM AR	23,9 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	MANGANESE	0,03 mg

Article : CHK-N35ZECA-E4-U70

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

25.11.2021 12:21:25

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

p. 2 / 5



# CHK-N35ZECA-E4-U70

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

ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	1,3 %
VITAMINE A RETINOL	15,270 µg	FLUORIDE	0,04 mg
VITAMINE A (UI)	51	FLUORIDE AR	1,1 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,112 mg	SELENIUM	5,29 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	10,2 %	SELENIUM AR	9,6 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,700 mg	CHROMIUM	12,76 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	50,0 %	CHROMIUM AR	31,9 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,157 mg	MOLYBDENUM	18,42 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,0 %	MOLYBDENUM AR	36,8 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,365 µg	CENDRES	2,42 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	14,6 %		

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	37,1 %	+/-1,5
Matière sèche de lait	32,1 %	+/-1,5
Matière grasse de lait	6,0 %	+/-0,5

Article : CHK-N35ZECA-E4-U70  
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

25.11.2021 12:21:25

p. 3 / 5



# CHK-N35ZECA-E4-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 Dairy

Certificat OK cachère disponible sur demande. Le statut cachère est confirmé sur l'emballage (seulement pour produits solides).

Imprimé le 25.11.2021 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Valentine Detalle

Article : CHK-N35ZECA-E4-U70

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

25.11.2021 12:21:25

p. 4 / 5



## CHK-N35ZECA-E4-U70

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

#### Annexe pour l'exportation - Composition 100 %

beurre de cacao 35,00% ; sucre 27,30% ; poudre de **lait** entier 20,70% ; poudre de **lait** écrémé 9,20% ; lactosérum en poudre (**lait**) 4,90% ; sucre caramélisé 2,10% ; émulsifiant: lécithine de **soja** 0,59% ; arôme naturel de vanille 0,11% ; sel 0,10%

Fondation Cocoa Horizons: ingrédients cacao. Soutient la fondation Cocoa Horizons dans les pays où le programme est opérationnel.

<b>Saccharose</b>	29,4 %
<b>Beurre de cacao</b>	35,0 %
<b>Matière grasse de lait</b>	5,61 %
<b>Matière de lait</b>	30,23 %
<b>Matière de cacao non gras</b>	0,00 %

Article : CHK-N35ZECA-E4-U70

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

25.11.2021 12:21:25

**p. 5 / 5**