

BARRY CALLEBAUT FRANCE
5 BOULEVARD MICHELET - BP 8
78250 HARDRICOURT
FRANCE

Spécification de l'article

Dénomination légale : Mélange de chocolat et de chocolat blanc
Nom commercial : Tulip
Article : CHX-CP-90483E0-A99
Tarif Douanier US : 180690250



Composition typique

sucré 35,5% ; pâte de cacao 33,0% ; beurre de cacao 26,0% ; poudre de **lait** entier 5,0% ; émulsifiant: lécithine de **soja** <1% ; poudre de **lait** écrémé <1% ; extrait naturel de vanille <1%

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

Conditionnement

	EAN	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)	Matériau d'emballage
CAR	8711177580708	1,260 KG	2,078 KG	400x254x210 MM	Caisse américaine

Forme coupes
Quantité 36pcs/UC
Quantité par palette 96CAR/PAL
Quantité à commander 1,26 KG (ou multiple de)

Caractéristiques du produit

HAUTEUR	63,0 - 66,0 mm
DIAMÈTRE	70,0 mm
COULEUR(S) DE BASE*	brun, creme-beige

*L'information sur la couleur est subjective, aucune réclame ne peut être dérivée avec cette information

Critères chimiques		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)

Critères physiques		Méthode de référence
Non spécifié.		

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	non détecté/g	ISO16649-2
SALMONELLES	non détecté/25g	ISO6579-1

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	598 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,086 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	29,9 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,1 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.504 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,530 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	45,0 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	30,6 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	64,3 %	VITAMINE D	(UI)	61
ACIDES GRAS SATURÉS	27,0 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	3,277 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	135,1 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	27,3 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	14,6 g	VITAMINE E	(UI)	5
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,3 g	FOLATE		5,218 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,1 g	FOLATE AR		2,6 %
CHOLESTÉROL	4,9 mg	PHOSPHORE		160,5 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	39,4 g	PHOSPHORE AR		22,9 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	15,2 %	FER		7,99 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	37,3 g	FER AR		57,1 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	41,4 %	MAGNESIUM		95,4 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		25,4 %
AMIDON	1,7 g	ZINC		1,39 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	6,3 g	ZINC AR		13,9 %
PROTÉINES TOTALES	5,3 g	IODE		1,19 µg
PROTÉINES TOTALES AR	10,6 %	IODE AR		0,8 %

CHX-CP-90483E0-A99

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

PROTÉINES DE LAIT	1,3 g	CALCIUM	67,7 mg
SEL	0,05 g	CALCIUM AR	8,5 %
SEL AR	0,8 %	CHLORURE	39,61 mg
SODIUM	18,2 mg	CHLORURE AR	5,0 %
ACIDES ORGANIQUES	0,61 g	POTASSIUM	409,4 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,41 g	POTASSIUM AR	20,5 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,01 g	MANGANESE	0,01 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,3 %
VITAMINE A RETINOL	15,181 µg	FLUORIDE	0,04 mg
VITAMINE A (UI)	51	FLUORIDE AR	1,1 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,118 mg	SELENIUM	1,88 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	10,7 %	SELENIUM AR	3,4 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,144 mg	CHROMIUM	17,92 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	10,3 %	CHROMIUM AR	44,8 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	1,245 mg	MOLYBDENUM	22,18 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	7,8 %	MOLYBDENUM AR	44,4 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,096 µg	CENDRES	1,25 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	3,8 %		

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 HAUTEMENT RAFFINÉE	1	HUILE D'ARACHIDE HAUTEMENT RAFFINÉE	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	1
POULE	0	ASPARTAME	0
POISSONS (INCL. CALAMAR)	0	FRUCTOSE	1
CRUSTACÉS (INCL. CREVETTES)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
MOLLUSQUES (INCL. 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.

Article : CHX-CP-90483E0-A99

Barry Callebaut USA LLC - Suite 860 600 West Chicago Avenue

CHICAGO IL 60654 - ÉTATS-UNIS

Tél.: +1 312 4967300 Fax.: +1 312 4967399

pour le client 4384

14.11.2022 09:27:46

p. 3 / 4

MONA LISA®

CHX-CP-90483E0-A99

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

Imprimé le 14.11.2022 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE



Kelsy Lindsay

Article : CHX-CP-90483E0-A99

Barry Callebaut USA LLC - Suite 860 600 West Chicago Avenue

CHICAGO IL 60654 - ÉTATS-UNIS

Tél.: +1 312 4967300 Fax.: +1 312 4967399

pour le client 4384

14.11.2022 09:27:46

p. 4 / 4