

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

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Chocolat de couverture noir
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	Dome
Article :	CHD-CM-21428E0-999
Numéro de l'article alternatif	E021428
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typique

pâte de cacao 50,5% ; sucre 33,0% ; beurre de cacao 13,5% ; pâte de cacao d'Équateur 2,5% ; 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	Poids brut	Dimensions (L x l x h)	Matériau d'emballage
UC	8711177620398	0,280 KG	0,512 KG	352x269x65 MM	Étui BB
CAR	18711177620395	1,400 KG	2,845 KG	361x278x335 MM	Carton préformé

Forme	Coupes
Quantité	28pcs/UC
Quantité par boîte / sac / uni	5UC/CAR
Quantité par palette	40CAR/PAL
Quantité minimale à commander	1,4 KG . Au-delà, commander par multiples de 1,4 KG .

Caractéristiques du produit

HAUTEUR	32,5 mm
DIAMÈTRE	65,0 mm
ÉPAISSEUR	1,40 mm
COULEUR(S) DE BASE*	brun

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

Article : CHD-CM-21428E0-999

pour le client 4384

Barry Callebaut Decorations B.V. - De Ambachten 4

4880 AC ZUNDERT - PAYS-BAS

10.12.2021 14:19:00

Tél.: 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93

p. 1 / 5

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	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	572 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,6 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.394 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,873 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	42,2 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	37,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	60,3 %	VITAMINE D	(UI)	75
ACIDES GRAS SATURÉS	25,3 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	3,381 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	126,5 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	28,2 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	13,7 g	VITAMINE E	(UI)	5
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,3 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	13,412 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	6,7 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE		199,6 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	36,2 g	PHOSPHORE AR		28,5 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	13,9 %	FER		15,49 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	33,0 g	FER AR		110,7 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	36,7 %	MAGNESIUM		126,0 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		33,6 %
AMIDON	2,7 g	ZINC		1,75 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	9,9 g	ZINC AR		17,5 %
PROTÉINES TOTALES	6,3 g	IODE		0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	12,6 %	IODE AR		0,0 %

Article : CHD-CM-21428E0-999

pour le client 4384

Barry Callebaut Decorations B.V. - De Ambachten 4

4880 AC ZUNDERT - PAYS-BAS

10.12.2021 14:19:00

Tél.: 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93

p. 2 / 5

PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM	34,9 mg
SEL	0,01 g	CALCIUM AR	4,4 %
SEL AR	0,2 %	CHLORURE	10,21 mg
SODIUM	5,3 mg	CHLORURE AR	1,3 %
ACIDES ORGANIQUES	0,85 g	POTASSIUM	584,5 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,64 g	POTASSIUM AR	29,2 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,59 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE A RETINOL	16,870 µg	FLUORIDE	0,13 mg
VITAMINE A (UI)	56	FLUORIDE AR	3,6 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,106 mg	SELENIUM	4,89 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	9,7 %	SELENIUM AR	8,9 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,106 mg	CHROMIUM	63,72 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	7,6 %	CHROMIUM AR	159,3 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,797 mg	MOLYBDENUM	77,53 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	5,0 %	MOLYBDENUM AR	155,1 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,46 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.

Article : CHD-CM-21428E0-999

pour le client 4384

Barry Callebaut Decorations B.V. - De Ambachten 4

4880 AC ZUNDERT - PAYS-BAS

10.12.2021 14:19:00

Tél.: 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93

p. 3 / 5

MONA LISA®

CHD-CM-21428E0-999

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

Valeurs légales (calculées selon la UE Directive 2000/36/CE)

Matière sèche de cacao	66,0 %	+/- 2
Matière sèche cacao dégraissé	23,8 %	+/- 1

Conditions de stockage

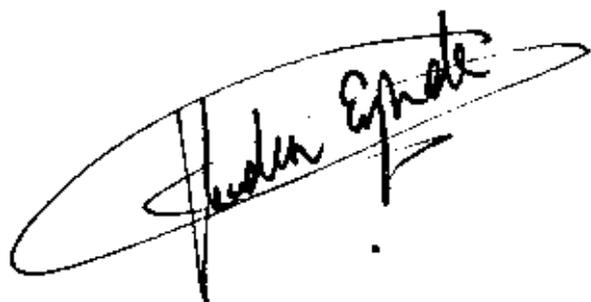
Entreposer le produit dans un local propre, sec (humidité relative max.70 %) et sans odeur.
Température de stockage: 12 - 20 °C

Certification cachère

Cachère Dairy

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

Imprimé le 10.12.2021 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE



Nathalie van den Eynde

Article : CHD-CM-21428E0-999

Barry Callebaut Decorations B.V. - De Ambachten 4

4880 AC ZUNDERT - PAYS-BAS

Tél.: 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93

pour le client 4384

10.12.2021 14:19:00

p. 4 / 5

MONA LISA®

CHD-CM-21428E0-999

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

Annexe pour l'exportation - Composition 100 %

pâte de cacao 50,40% ; sucre 32,90% ; beurre de cacao 13,30% ; pâte de cacao d'Équateur 2,70% ; émulsifiant: lécithine de soja 0,68% ; arôme naturel de vanille 0,02%

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

Saccharose	32,9 %
Beurre de cacao	42,0 %
Matière grasse de lait	0,00 %
Matière de lait	0,00 %
Matière de cacao non gras	23,63 %

Article : CHD-CM-21428E0-999

Barry Callebaut Decorations B.V. - De Ambachten 4

4880 AC ZUNDERT - PAYS-BAS

Tél.: 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93

pour le client 4384

10.12.2021 14:19:00

p. 5 / 5