



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**CHR-R35RB1-E4-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  
**Certification** Certifié HALAL  
**Nom commercial :** ruby  
**Article :** CHR-R35RB1-E4-U70  
**Tarif Douanier EU :** 1806.2010

### Composition typique

sucres 35,5% ; beurre de cacao 29,5% ; poudre de **lait** écrémé 16,5% ; poudre de **lait** entier 12,5% ; pâte de cacao 4,5% ; émulsifiant: lécithine de **soja** <1% ; acidifiant: acide citrique <1% ; arôme naturel de vanille <1%

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

### Conditionnement

	<b>EAN</b>	<b>Poids net</b>
UC	5410522576856	2,500 KG
CAR	5410522576849	10,000 KG

Forme Callets  
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

			<b>Méthode de référence</b>
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	35,9 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

### Critères physiques

	<b>Méthode de référence</b>
Granulométrie : max. 8 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.	IOCCC38(1990)

### Critères microbiologiques

		<b>Méthode de référence</b>
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 : CHR-R35RB1-E4-U70

pour le client 19976

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

26.10.2021 16:36:56

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

**p. 1 / 4**



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

# CHR-R35RB1-E4-U70

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

### Critères microbiologiques

### Méthode de référence

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

Pour maintenir la couleur et une qualité totale du produit pendant sa durée de conservation, un emballage étanche à l'air et une protection contre la lumière est obligatoire.

L'humidité peut avoir un impact sur la couleur du produit. Nous recommandons donc de faire une évaluation de la durée de conservation du produit final contenant du produit en combinaison ou mélangé avec des ingrédients contenant de l'eau (crème, ganaches, garnitures aux fruits, gâteaux, crème au beurre, fondant, produits laitiers, ...).

Conditions d'emballage recommandées:

Taux de transmission d'oxygène (OTR) (ISO 15105-2) < 65 cm<sup>3</sup>/m<sup>2</sup>/24h @ 23°C / 0-50% R.H.

Taux de transmission d'évaporation (VTR) (ASTM F1249) < 7 g/m<sup>2</sup>/24h @ 38°C / RH 90%

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	563 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,563 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,2 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,7 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.356 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,449 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	35,9 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	29,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	51,3 %	VITAMINE D (UI)	58
ACIDES GRAS SATURÉS	21,5 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,605 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	107,7 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	21,7 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11,5 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	11,702 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,2 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	5,9 %
CHOLESTÉROL	12,7 mg	PHOSPHORE	237,1 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	49,6 g	PHOSPHORE AR	33,9 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	19,1 %	FER	1,20 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	48,5 g	FER AR	8,6 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	53,8 %	MAGNESIUM	34,5 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	9,2 %
AMIDON	0,2 g	ZINC	1,10 mg

Article : CHR-R35RB1-E4-U70

pour le client 19976

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

26.10.2021 16:36:56

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

FELGIUM 1911

**CHR-R35RB1-E4-U70****Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

FIBRES ALIMENTAIRES	0,7 g	ZINC AR	11,0 %
PROTÉINES TOTALES	9,3 g	IODE	7,57 µg
PROTÉINES TOTALES AR	18,6 %	IODE AR	5,0 %
PROTÉINES DE LAIT	8,9 g	CALCIUM	262,7 mg
SEL	0,27 g	CALCIUM AR	32,8 %
SEL AR	4,4 %	CHLORURE	231,85 mg
SODIUM	106,2 mg	CHLORURE AR	29,0 %
ACIDES ORGANIQUES	1,09 g	POTASSIUM	413,2 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,05 g	POTASSIUM AR	20,7 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,25 g	MANGANESE	0,01 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,6 %
VITAMINE A RETINOL	14,669 µg	FLUORIDE	0,02 mg
VITAMINE A (UI)	49	FLUORIDE AR	0,5 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,102 mg	SELENIUM	3,51 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	9,3 %	SELENIUM AR	6,4 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,626 mg	CHROMIUM	8,01 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	44,7 %	CHROMIUM AR	20,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,066 mg	MOLYBDENUM	12,66 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,4 %	MOLYBDENUM AR	25,3 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,621 µg	CENDRES	2,13 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	24,8 %		

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 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	1		

Légende : 1 = Présent / apte 0 = Absent / inapte

Article : CHR-R35RB1-E4-U70

pour le client 19976

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

26.10.2021 16:36:56

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

**p. 3 / 4**



**CALLEBAUT**

BEELGIUM 1911

**CHR-R35RB1-E4-U70**

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

**Autres Informations allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production**

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	48,8 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	min 2,5 %	
Matière sèche de lait sur le produit total	27,8 %	+/-1,5

**Conditions de stockage**

Entreposer le produit dans un local propre, sec (humidité relative max.70 % ) et sans odeur.

Température de stockage: 12 - 20 °C

**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

Evie De Vis

Article : CHR-R35RB1-E4-U70

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 19976

26.10.2021 16:36:56

**p. 4 / 4**