



CHD-P65ALTN-E1-U68

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 de couverture biologique noir
Certification Toute référence au Commerce équitable (FT) nécessite un certificat Conforme aux standards du commerce équitable Fairtrade.
NOP Certifié Biologique par bio.inspecta
Certifié Bio-EU CERTISYS BE-BIO-01
Article : CHD-P65ALTN-E1-U68
Tarif Douanier EU : 1806.9039

Composition typique

pâte de cacao Pérou bio 61,5% ; sucre de canne bio 32,0% ; beurre de cacao bio 6,0% ; émulsifiant: lécithine de soja bio <1% ; vanille naturelle Bourbon en poudre bio <1%

Ingrédients Fairtrade: Cacao, sucre et vanille (si applicable)

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	3073416101286	1,000 KG
CAR	13073416101283	6,000 KG

Forme	Pistoles
Quantité	1KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	6UC/CAR
Quantité par palette	72CAR/PAL
Quantité minimale à commander	6 KG . Au-delà, commander par multiples de 6 KG .

Critères chimiques

Méthode de référence

HUMIDITÉ	max 1 %		IOCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	38,5 %	+/- 1,5	IOCC14(1972)

Article : CHD-P65ALTN-E1-U68

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

24.11.2021 16:38:07

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

p. 1 / 5



CHD-P65ALTN-E1-U68

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

Critères physiques

Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.

Méthode de référence

IOCCC38(1990)

Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5.000/g
LEVURES	max 50/g
MOISSURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	absence/g
SALMONELLES	absence/25g

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954
ISO7954
ISO21528-2
ISO4832
ISO16649-2
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	546 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,223 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,3 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,3 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.284 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,808 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	38,5 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	36,2 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	55,0 %	VITAMINE D	(UI)	72
ACIDES GRAS SATURÉS	23,1 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	3,278 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	115,5 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	27,3 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,4 g	VITAMINE E	(UI)	5
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	14,676 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	7,3 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE		248,9 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	35,6 g	PHOSPHORE AR		35,6 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	13,7 %	FER		17,84 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	32,0 g	FER AR		127,4 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	35,5 %	MAGNESIUM		156,7 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		41,8 %
AMIDON	3,3 g	ZINC		2,09 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	11,9 g	ZINC AR		20,9 %
PROTÉINES TOTALES	7,5 g	IODE		0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	15,0 %	IODE AR		0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM		46,4 mg
SEL	0,02 g	CALCIUM AR		5,8 %
SEL AR	0,3 %	CHLORURE		11,75 mg

Article : CHD-P65ALTN-E1-U68

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

24.11.2021 16:38:07

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

p. 2 / 5



CHD-P65ALTN-E1-U68

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

SODIUM	6,9 mg	CHLORURE AR	1,5 %
ACIDES ORGANIQUES	1,05 g	POTASSIUM	704,8 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,76 g	POTASSIUM AR	35,2 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,91 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE A RETINOL	16,236 µg	FLUORIDE	0,15 mg
VITAMINE A (UI)	54	FLUORIDE AR	4,2 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,125 mg	SELENIUM	5,66 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	11,4 %	SELENIUM AR	10,3 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,125 mg	CHROMIUM	73,80 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	8,9 %	CHROMIUM AR	184,5 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,994 mg	MOLYBDENUM	89,79 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	6,2 %	MOLYBDENUM AR	179,6 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,73 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.

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

Matière sèche de cacao	67,0 %	+/- 2
Matière sèche cacao dégraissé	28,5 %	+/-1,5

Article : CHD-P65ALTN-E1-U68

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

24.11.2021 16:38:07

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

p. 3 / 5



CHD-P65ALTN-E1-U68

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

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

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 24.11.2021 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Valentine Detalle

Article : CHD-P65ALTN-E1-U68

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

24.11.2021 16:38:07

p. 4 / 5



CHD-P65ALTN-E1-U68

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

Annexe pour l'exportation - Composition 100 %

pâte de cacao Pérou bio 61,50% ; sucre de canne bio 31,90% ; beurre de cacao bio 6,00% ; émulsifiant: lécithine de soja bio 0,56% ; vanille naturelle Bourbon en poudre bio 0,04% CERTISYS BE-BIO-01 bio.inspecta

Ingrédients Fairtrade: Cacao, sucre et vanille (si applicable)

Saccharose	31,9 %
Beurre de cacao	38,3 %
Matière grasse de lait	0,00 %
Matière de lait	0,00 %
Matière de cacao non gras	28,29 %

Article : CHD-P65ALTN-E1-U68

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

24.11.2021 16:38:07

p. 5 / 5