



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

2815-E4-U71

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 noir
Certification Certifié HALAL
Article : 2815-E4-U71
Tarif Douanier EU : 1806.2010

Composition typique

pâte de cacao 46,5% ; sucre 39,5% ; beurre de cacao 13,5% ; 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
UC	5410522512779	2,500 KG
CAR	5410522512762	20,000 KG

Forme	Callets
Quantité	2,5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	8UC/CAR
Quantité par palette	30CAR/PAL
Quantité à commander	20 KG (ou multiple de)

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	38,7 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

			Méthode de référence
VISCOSITÉ LINÉAIRE	1.000 - 1.200 mPa.s		IOCCC46(2000)
Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée	> 30 microns.		IOCCC38(1990)

Article : 2815-E4-U71
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 19976
2815-E4-U71/EU/00000000
26.10.2021 16:36:56
p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FELIUM 1911

2815-E4-U71**Spécification de l'article selon la législation de l' UE****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	560 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,0 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.343 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,721 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	38,7 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	34,4 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	55,3 %	VITAMINE D	(UI)	69
ACIDES GRAS SATURÉS	23,2 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	3,105 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	116,1 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	25,9 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,5 g	VITAMINE E	(UI)	5
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	12,382 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	6,2 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE		173,0 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	42,5 g	PHOSPHORE AR		24,7 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	16,4 %	FER		13,02 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	39,7 g	FER AR		93,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	44,1 %	MAGNESIUM		109,2 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		29,1 %
AMIDON	2,4 g	ZINC		1,52 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	8,6 g	ZINC AR		15,2 %
PROTÉINES TOTALES	5,4 g	IODE		0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	10,9 %	IODE AR		0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM		30,3 mg
SEL	0,01 g	CALCIUM AR		3,8 %
SEL AR	0,2 %	CHLORURE		9,01 mg
SODIUM	4,6 mg	CHLORURE AR		1,1 %
ACIDES ORGANIQUES	0,73 g	POTASSIUM		487,3 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,55 g	POTASSIUM AR		24,4 %

Article : 2815-E4-U71

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 19976

2815-E4-U71/EU/00000000

26.10.2021 16:36:56

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

FELSIUM 1911

2815-E4-U71**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

POLYHYDROXYPHENOLS	1,38 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE A RETINOL	15,520 µg	FLUORIDE	0,10 mg
VITAMINE A (UI)	52	FLUORIDE AR	2,8 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,093 mg	SELENIUM	3,82 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	8,4 %	SELENIUM AR	6,9 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,093 mg	CHROMIUM	49,83 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	6,6 %	CHROMIUM AR	124,6 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,691 mg	MOLYBDENUM	60,63 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,3 %	MOLYBDENUM AR	121,3 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,28 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
OEUFS ET PRODUITS À BASE D'OEUFS	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	59,4 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	20,6 %	+/- 1

Article : 2815-E4-U71

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 19976

2815-E4-U71/EU/00000000

26.10.2021 16:36:56

p. 3 / 4



CALLEBAUT

BELGIUM 1911

2815-E4-U71

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 26.10.2021 pour le client CERCLE VERT

Evie De Vis

Article : 2815-E4-U71

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 19976

2815-E4-U71/EU/00000000

26.10.2021 16:36:56

p. 4 / 4