



CWD-Q1EVOC-U75

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 noir
Nom commercial :	EVOCAO
Article :	CWD-Q1EVOC-U75
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typique

pâte de cacao ; sucres obtenus à partir de pulpe de cacao (Theobroma cacao L.)

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	3073419328222	2,500 KG
CAR	13073419328229	10,000 KG
Forme		Pistoles
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

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1,50 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	42,3 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

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

Critères microbiologiques

		Méthode de référence
GERMES TOTAUX	max 5.000/g	ISO4833
LEVURES	max 50/g	ISO7954

Article : CWD-Q1EVOC-U75

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

05.05.2021 10:51:21

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

p. 1 / 4



CWD-Q1EVOC-U75

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

Critères microbiologiques

MOISSISSURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	absence/g
SALMONELLES	absence/25g

Méthode de référence

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)

12 Mois après la date de production

Un emballage hermétique, à haute barrière contre l'humidité et l'oxygène, est obligatoire pendant toute la durée de conservation afin de ne pas nuire à la qualité globale du chocolat WholeFruit.

La température de traitement ne doit jamais dépasser 40°C.

Il est important de respecter ces conditions pour maintenir la viscosité et l'aptitude à la transformation attendue. Veuillez vous référer au document séparé sur les directives de manipulation.

Conditions d'emballage recommandées:

Un emballage hermétique est obligatoire pour maintenir la qualité générale (par exemple, retirer l'air et toujours refermer l'emballage d'origine après utilisation).

Taux de transmission d'oxygène (OTR) (ISO 15105-2) < 65 cm³/m²/24h @ 23°C / 0-50% R.H. Taux de transmission d'évaporation (VTR) (ASTM F1249) < 7 g/m²/24h @ 38°C / RH 90%

Informations nutritionnelles pour 100 g (valeurs calculées d'après les données bibliographiques)

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	548 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	1,657 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,4 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	2,1 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.294 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	0,565 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	42,3 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	11,3 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	60,4 %	VITAMINE D (UI)	23
ACIDES GRAS SATURÉS	26,2 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	1,073 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	130,9 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	8,9 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	14,1 g	VITAMINE E (UI)	2
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,3 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	6,033 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	3,0 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE	283,6 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	25,7 g	PHOSPHORE AR	40,5 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	9,9 %	FER	19,39 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	21,9 g	FER AR	138,5 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	24,3 %	MAGNESIUM	212,1 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	56,6 %
AMIDON	3,2 g	ZINC	2,67 mg

Article : CWD-Q1EVOC-U75

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

05.05.2021 10:51:21

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

p. 2 / 4



CWD-Q1EVOC-U75

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

FIBRES ALIMENTAIRES	14,0 g	ZINC AR	26,7 %
PROTÉINES TOTALES	8,0 g	IODE	0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	16,0 %	IODE AR	0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM	65,2 mg
SEL	0,05 g	CALCIUM AR	8,2 %
SEL AR	0,8 %	CHLORURE	13,26 mg
SODIUM	19,0 mg	CHLORURE AR	1,7 %
ACIDES ORGANIQUES	1,64 g	POTASSIUM	1.055,8 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	2,27 g	POTASSIUM AR	52,8 %
POLYHYDROXYPHENOLS	2,88 g	MANGANESE	0,10 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	5,1 %
VITAMINE A RETINOL	7,179 µg	FLUORIDE	0,14 mg
VITAMINE A (UI)	24	FLUORIDE AR	4,1 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,034 mg	SELENIUM	5,34 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	3,1 %	SELENIUM AR	9,7 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,034 mg	CHROMIUM	69,78 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	2,5 %	CHROMIUM AR	174,5 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,960 mg	MOLYBDENUM	84,90 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	6,0 %	MOLYBDENUM AR	169,8 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,014 µg	CENDRES	2,55 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,5 %		

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**	0	ARACHIDES**	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA ENTIÈREMENT	0	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	0
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

Article : CWD-Q1EVOC-U75
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

05.05.2021 10:51:21

p. 3 / 4



CWD-Q1EVOC-U75

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	74,6 %	+/- 2
Matière sèche cacao dégraissé	32,3 %	+/-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 05.05.2021 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Valentine Detalle