

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

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Poudre de boisson chocolatée
Nom commercial :	VH Spécial Bar
Article :	VM-72144-V61
Numéro de l'article alternatif	72153
Tarif Douanier EU :	1806.9070 10

Composition typique

Chocolat en poudre 50,0% (sucre 66,0%; poudre de cacao 34,0%) ; sucre 33,0%; poudre de cacao maigre 16,0%; anti-agglomérant : E341 <1%; sel <1%; arôme <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
UC	7340161402088	1,000 KG	
CAR	27340161402082	10,000 KG	

Quantité	1KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	10UC/CAR
Quantité par palette	40CAR/PAL
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)	

Informations sur l'emballage

Unité de	Matériel d'emballage	Code d'identification
UC	Sac	07-O
	Carton	21-PAP
CAR	Carton	20-PAP

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 4 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	5,3 %	+/- 0,5	IOCCC14(1972)

Article : VM-72144-V61

pour le client 4384

BC SE - MU Kågeröd - Böketoftavägen 23

SE-268 77 KÅGERÖD - SUÈDE

31.10.2023 17:13:40

Tél.: Fax.:

p. 1 / 5

Critères chimiques**Méthode de référence****Critères physiques****Méthode de référence**

VV (POIDS VOLUMÉTRIQUE) INEXPL	0,78 - 0,88 g/cm ³	IDF 134:2005
VV (POIDS VOLUMÉTRIQUE) 100X T	0,87 - 0,97 g/cm ³	IDF 134:2005

Critères microbiologiques**Méthode de référence**

GERMES TOTAUX	max 10.000/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	non détecté/g	ISO16649-2
SALMONELLES	non détecté/25g	ISO6579-1

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 dans les conditions de stockage recommandées ci-dessous

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	377 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	18,9 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	1.578 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	0,906 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	5,3 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	18,1 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	7,6 %	VITAMINE D	(UI)	36
ACIDES GRAS SATURÉS	3,2 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	0,400 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	16,0 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	3,3 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	1,7 g	VITAMINE E	(UI)	1
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,2 g	FOLATE		12,812 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR		6,4 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE		521,8 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	69,3 g	PHOSPHORE AR		74,5 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	26,6 %	FER		13,89 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	66,1 g	FER AR		99,2 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	73,4 %	MAGNESIUM		176,6 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		47,1 %
AMIDON	3,1 g	ZINC		1,98 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	10,6 g	ZINC AR		19,8 %
PROTÉINES TOTALES	7,0 g	IODE		0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	14,1 %	IODE AR		0,0 %

Article : VM-72144-V61

pour le client 4384

BC SE - MU Kågeröd - Böketoftavägen 23

SE-268 77 KÅGERÖD - SUÈDE

31.10.2023 17:13:40

Tél.: Fax.:

p. 2 / 5

PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM	227,1 mg
SEL	0,50 g	CALCIUM AR	28,4 %
SEL AR	8,3 %	CHLORURE	317,07 mg
SODIUM	199,4 mg	CHLORURE AR	39,6 %
ACIDES ORGANIQUES	0,94 g	POTASSIUM	1.230,0 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,73 g	POTASSIUM AR	61,5 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,94 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,0 %
VITAMINE A RETINOL	2,032 µg	FLUORIDE	0,05 mg
VITAMINE A (UI)	7	FLUORIDE AR	1,6 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,115 mg	SELENIUM	1,52 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	10,5 %	SELENIUM AR	2,8 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,115 mg	CHROMIUM	19,80 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	8,2 %	CHROMIUM AR	49,5 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,921 mg	MOLYBDENUM	24,09 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	5,8 %	MOLYBDENUM AR	48,2 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	3,98 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %		

AR = apports de référence

Allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	1	AVOINE	0
LACTOSE	1	SEIGLE	0
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	0	ORGE (EXCEPT SIROP DE GLUCOSE)	0
SOJA*	0	BLÉ EN ÉPEAUTRE, EX. G. SIROP	0
POISSONS (INCL. CALAMAR)	0	SOUCHES HYBRIDES DE CÉRÉALES	0
CRUSTACÉS (INCL. CREVETTES)	0	NOISETTES*	0
ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC >	0	AMANDES*	0
CÉLERI	0	NOIX DU BRÉSIL*	0
ARACHIDES*	0	NOIX DE CAJOU*	0
HUILE D'ARACHIDE HAUTEMENT RAFFINÉE	0	NOIX DE MACADAMIA*	0
SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0	NOIX DE PÉCAN*	0
MOUTARDE	0	PISTACHE*	0
LUPIN	0	NOIX*	0
MOLLUSQUES (INCL. ORMEAU)	0	F. RÉF. HUILE DE NOIX, EX. CACAHUÈTE	0

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

*: à l'exception d'huile/de la graisse entièrement raffinée.

Autres substances d'intérêt

BOEUF	0	CHÂTAIGNE*	0
PORC	0	PIGNONS DE PIN*	0
POULE	0	NOIX DE PILI*	0

Article : VM-72144-V61

pour le client 4384

BC SE - MU Kågeröd - Böketoftavägen 23

SE-268 77 KÅGERÖD - SUÈDE

31.10.2023 17:13:40

Tél.: Fax.:

p. 3 / 5

VAN HOUTEN

CACAO PIONEERS

VM-72144-V61**Spécification de l'article selon la législation de l' UE****Autres substances d'intérêt**

FRUCTOSE	1	NOIX DE KARITÉ*	0
MAÏS	1	NOIX EN COEUR*	0
VANILLINE	1	CHINQUAPIN*	0
ALCOOL	0	LITCHI*	0
ASPARTAME	0	NOIX DE HÊTRE*	0
SARRASIN	0	NOIX DE BEURRE*	0
GLUTEN>20 PPM	0	NOIX DE COCO*	0
SIROP DE GLUCOSE À BASE D'ORGE	0	NOIX DE HICKORY*	0
BLÉ B. GLU. SIROP INC. DEX.	0	LACTITOL	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA HAUTEMENT RAFFINÉE	0		

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

*: à l'exception d'huile/de la graisse entièrement raffinée.

Informations sur la pertinence diététique

CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	1
--------------------------	---	--------------------------	---

Légende : 1 = apte 0 = inapte

"Convient aux végétaliens" est basé sur la liste des ingrédients mais ne prend pas en compte le contact croisé possible lors de la production.

Conditions de stockage

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

Température de stockage recommandée : 12 - 20 °C

Certification cachère**Cachère** : Absence

Imprimé le 31.10.2023 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE



Mira Thorvaldsson

SINCE  1828

VAN HOUTEN

CACAO PIONEERS

VM-72144-V61

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

Annexe pour l'exportation - Composition 100 %

Chocolat en poudre 50,00% (sucre 66,00%; poudre de cacao 34,00%) ; sucre 32,90% ; poudre de cacao maigre 16,00% ; anti-agglomérant : E341 0,51% ; sel 0,49% ; arôme 0,10%

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

Saccharose	65,9 %
Beurre de cacao	5,3 %
Matière grasse de lait	0,00 %
Matière de lait	0,00 %
Matière de cacao non gras	26,85 %

Article : VM-72144-V61

BC SE - MU Kågeröd - Böketoftavägen 23

SE-268 77 KÅGERÖD - SUÈDE

Tél.: Fax.:

pour le client 4384

31.10.2023 17:13:40

p. 5 / 5