



CHD-SH-7-416

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 noir
Nom commercial : GROS COPEAUX
Article : CHD-SH-7-416
Numéro de l'article alternatif : E017823
Tarif Douanier EU : 1806.9039



Composition typique

sucres 49,5%; pâte de cacao 43,5%; beurre de cacao 3,5%; matière grasse **laitière** 2,0%; poudre de cacao maigre <1%; émulsifiant: lécithine de **soja** <1%; arôme naturel de vanille <1%

Conditionnement

	EAN	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)	Matériau d'emballage
UC	3073416012858	2,000 KG	2,282 KG	385x199x155 MM	Caisse américaine
CAR	13073416012855	12,000 KG	13,692 KG	600x396x320 MM	Caisse américaine

Forme copeaux
Quantité 2KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni 6UC/CAR
Quantité par palette 16CAR/PAL
Quantité à commander 12 KG (ou multiple de)

Caractéristiques du produit

BASE COLOUR* brun (jaune-rouge-foncé)

*Colour information is subjective, no claims can be derived from this information

Critères chimiques

HUMIDITÉ max 1 %

Méthode de référence

IOCCC1(1952)

Article : CHD-SH-7-416

pour le client 4384

BC Decorations BV - De Ambachten 4

4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

23.12.2019 11:24:48

Tél.: 31 76 5978 300 Fax.: 31 76 5976 493

p. 1 / 4



CHD-SH-7-416

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

IOCC38(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	512 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25,6 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.142 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	29,1 g	VITAMINE D CALCIFERON	1,193 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	41,5 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	23,9 %
ACIDES GRAS SATURÉS	17,4 g	VITAMINE D (UI)	48
ACIDES GRAS SATURÉS AR	86,9 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,245 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	9,3 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	18,7 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,0 g	VITAMINE E (UI)	3
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,1 g	VITAMINE H BIOTINE	0,000 mg
CHOLESTÉROL	7,4 mg	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES	52,5 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	10,372 µg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	20,2 %	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	5,2 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	49,7 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	55,2 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE	170,1 mg
AMIDON	2,3 g	PHOSPHORE AR	24,3 %
FIBRES ALIMENTAIRES	8,4 g	FER	13,13 mg
PROTÉINES TOTALES	5,3 g	FER AR	93,8 %
PROTÉINES TOTALES AR	10,7 %	MAGNESIUM	107,3 mg
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	MAGNESIUM AR	28,6 %
SEL	0,01 g	ZINC	1,49 mg
SEL AR	0,2 %	ZINC AR	14,9 %

Article : CHD-SH-7-416

pour le client 4384

BC Decorations BV - De Ambachten 4

4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

23.12.2019 11:24:48

Tél.: 31 76 5978 300 Fax.: 31 76 5976 493

p. 2 / 4



CHD-SH-7-416

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

SODIUM	4,6 mg	IODE	0,00 µg
ACIDES ORGANIQUES	0,72 g	IODE AR	0,0 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,54 g	CALCIUM	29,8 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	1,33 g	CALCIUM AR	3,7 %
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE	9,02 mg
VITAMINE A RETINOL	27,706 µg	CHLORURE AR	1,1 %
VITAMINE A RETINOL AR	3,5 %	POTASSIUM	523,4 mg
VITAMINE A (UI)	92	POTASSIUM AR	26,2 %
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	4,000 µg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINE B1 THIAMINE	0,091 mg	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE B1 THIAMINE AR	8,2 %	FLUORIDE	0,11 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,091 mg	FLUORIDE AR	3,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	6,5 %	SELENIUM	4,04 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,679 mg	SELENIUM AR	7,3 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,2 %	CHROMIUM	52,67 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,362 mg	CHROMIUM AR	131,7 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	6,0 %	MOLYBDENUM	64,08 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,045 mg	MOLYBDENUM AR	128,2 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	3,2 %	CENDRES	1,35 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg		

AR = apports de référence

Allergènes additionnels et autre information

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	0
MAÏS	0		

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

Autres noix * : noix, noix pécan, noix de cajou, pistaches, noix macadamia, noix de Brésil.

Article : CHD-SH-7-416

BC Decorations BV - De Ambachten 4

4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

Tél.: 31 76 5978 300 Fax.: 31 76 5976 493

pour le client 4384

23.12.2019 11:24:48

p. 3 / 4



CHD-SH-7-416

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

Allergènes additionnels et autre information

** : 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	48,3 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	20,7 %	+/- 1

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 23.12.2019 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Saskia van der Burg