



CHD-P64EXBG-E4-U72

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
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	EXTRA BITTER GUAYAQUIL
Article :	CHD-P64EXBG-E4-U72
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typique

pâte de cacao 53,5% ; sucre 33,0% ; beurre de cacao 13,0% ; émulsifiant: lécithine de soja <1% ; arôme naturel de vanille <1%

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Lait

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	3073416100517	5,000 KG
CAR	13073416100514	20,000 KG
Forme		Pistoles
Quantité		5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni		4UC/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	42,1 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

	Méthode de référence
Granulométrie : max. 3 % 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
MOISSISSURES	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
COLIFORMES	max 10/g	ISO4832

Article : CHD-P64EXBG-E4-U72

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

19.12.2018 09:46:51

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

p. 1 / 4



CHD-P64EXBG-E4-U72

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

Critères microbiologiques

E.COLI	absence/g
SALMONELLES	absence/25g

Méthode de référence

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	572 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,6 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.392 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	42,1 g	VITAMINE D CALCIFERON	1,869 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	60,2 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	37,4 %
ACIDES GRAS SATURÉS	25,2 g	VITAMINE D (UI)	75
ACIDES GRAS SATURÉS AR	126,2 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	3,374 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	13,6 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	28,1 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,3 g	VITAMINE E (UI)	5
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE H BIOTINE	0,000 mg
CHOLESTÉROL	0,0 mg	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES	36,2 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	13,425 µg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	13,9 %	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	6,7 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	33,0 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	36,7 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE	200,3 mg
AMIDON	2,8 g	PHOSPHORE AR	28,6 %
FIBRES ALIMENTAIRES	10,0 g	FER	15,55 mg
PROTÉINES TOTALES	6,3 g	FER AR	111,1 %
PROTÉINES TOTALES AR	12,6 %	MAGNESIUM	126,4 mg
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	MAGNESIUM AR	33,7 %
SEL	0,01 g	ZINC	1,76 mg
SEL AR	0,2 %	ZINC AR	17,6 %
SODIUM	5,3 mg	IODE	0,00 µg
ACIDES ORGANIQUES	0,85 g	IODE AR	0,0 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,64 g	CALCIUM	35,0 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	1,60 g	CALCIUM AR	4,4 %
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE	10,25 mg
VITAMINE A RETINOL	16,831 µg	CHLORURE AR	1,3 %
VITAMINE A RETINOL AR	2,1 %	POTASSIUM	586,7 mg
VITAMINE A (UI)	56	POTASSIUM AR	29,3 %

Article : CHD-P64EXBG-E4-U72

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

19.12.2018 09:46:51

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

p. 2 / 4



CHD-P64EXBG-E4-U72

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

PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,000 µg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINE B1 THIAMINE	0,107 mg	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE B1 THIAMINE AR	9,7 %	FLUORIDE	0,13 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,107 mg	FLUORIDE AR	3,7 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	7,6 %	SELENIUM	4,90 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,800 mg	SELENIUM AR	8,9 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	5,0 %	CHROMIUM	63,96 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,426 mg	CHROMIUM AR	159,9 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	7,1 %	MOLYBDENUM	77,82 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,053 mg	MOLYBDENUM AR	155,6 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	3,8 %	CENDRES	1,46 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
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	66,0 %	+/- 2
Matière sèche cacao dégraissé	23,9 %	+/- 1

Article : CHD-P64EXBG-E4-U72

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

19.12.2018 09:46:51

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

p. 3 / 4



CHD-P64EXBG-E4-U72

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 19.12.2018 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Valentine Detalle

Article : CHD-P64EXBG-E4-U72

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

19.12.2018 09:46:51

p. 4 / 4