



CHD-Q70SDO-E1-U68

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 : SAINT DOMINGUE
Article : CHD-Q70SDO-E1-U68
Tarif Douanier EU : 1806.9039

Composition typique

pâte de cacao Saint-Domingue 64,5% ; sucre 27,0% ; beurre de cacao 8,0% ; 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	3073416101453	1,000 KG
CAR	13073416101450	6,000 KG

Forme	Pistoles
Quantité	1KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	6UC/CAR
Quantité par palette	72CAR/PAL
Quantité à commander 6 KG (ou multiple de)	

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	43,1 %	+/- 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-Q70SDO-E1-U68

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-Q70SDO-E1-U68

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

Critères microbiologiques

Méthode de référence

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	569 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,4 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.380 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	43,1 g	VITAMINE D CALCIFERON	1,914 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	61,6 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	38,3 %
ACIDES GRAS SATURÉS	25,9 g	VITAMINE D (UI)	77
ACIDES GRAS SATURÉS AR	129,3 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	3,449 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	14,0 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	28,7 %
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	30,7 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	15,073 µg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	11,8 %	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	7,5 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	27,0 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	30,0 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE	242,0 mg
AMIDON	3,3 g	PHOSPHORE AR	34,6 %
FIBRES ALIMENTAIRES	12,0 g	FER	18,75 mg
PROTÉINES TOTALES	7,6 g	FER AR	134,0 %
PROTÉINES TOTALES AR	15,3 %	MAGNESIUM	152,7 mg
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	MAGNESIUM AR	40,7 %
SEL	0,02 g	ZINC	2,13 mg
SEL AR	0,3 %	ZINC AR	21,3 %
SODIUM	6,4 mg	IODE	0,00 µg
ACIDES ORGANIQUES	1,03 g	IODE AR	0,0 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,77 g	CALCIUM	42,2 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	1,93 g	CALCIUM AR	5,3 %
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE	12,19 mg
VITAMINE A RETINOL	17,200 µg	CHLORURE AR	1,5 %
VITAMINE A RETINOL AR	2,2 %	POTASSIUM	708,5 mg
VITAMINE A (UI)	57	POTASSIUM AR	35,4 %

Article : CHD-Q70SDO-E1-U68

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-Q70SDO-E1-U68

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

PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,000 µg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINE B1 THIAMINE	0,129 mg	MANGANESE AR	0,1 %
VITAMINE B1 THIAMINE AR	11,7 %	FLUORIDE	0,15 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,129 mg	FLUORIDE AR	4,4 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	9,2 %	SELENIUM	5,92 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,966 mg	SELENIUM AR	10,8 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	6,0 %	CHROMIUM	77,28 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,515 mg	CHROMIUM AR	193,2 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	8,6 %	MOLYBDENUM	94,02 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,064 mg	MOLYBDENUM AR	188,0 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	4,6 %	CENDRES	1,75 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	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	72,0 %	+/- 2
Matière sèche cacao dégraissé	28,8 %	+/-1,5

Article : CHD-Q70SDO-E1-U68

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. 3 / 4



CHD-Q70SDO-E1-U68

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-Q70SDO-E1-U68

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