



CHF-N31CARA-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 au lait au caramel
Nom commercial : LACTEE CAMEL
Article : CHF-N31CARA-E4-U72
Tarif Douanier EU : 1806.2010

Cet article va disparaître de la gamme de produits

Composition typique

sucres 37,5%; beurre de cacao 26,5%; poudre de lait entier 25,5%; pâte de cacao 6,0%; poudre de lait écrémé 2,0%; sucre caramélisé 1,5%; émulsifiant: lécithine de soja <1%; arôme <1%; extrait de paprika <1%; arôme naturel de vanille <1%

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

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	3073416295749	5,000 KG
CAR	13073416295746	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	37,1 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

	Méthode de référence
Granulométrie : max. 30 % 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
E.COLI	absence/g	ISO16649-2

Article : CHF-N31CARA-E4-U72

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

09.12.2021 11:18:54

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

p. 1 / 5



CHF-N31CARA-E4-U72

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

Critères microbiologiques

SALMONELLES absence/25g

Méthode de référence

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

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	566 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,530 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,3 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,7 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.370 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,341 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	37,1 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	26,8 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	53,0 %	VITAMINE D (UI)	54
ACIDES GRAS SATURÉS	22,3 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,420 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	111,4 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	20,2 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11,8 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	11,206 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,5 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	5,6 %
CHOLESTÉROL	24,9 mg	PHOSPHORE	231,9 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	49,4 g	PHOSPHORE AR	33,1 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	19,0 %	FER	1,65 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	48,6 g	FER AR	11,8 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	54,0 %	MAGNESIUM	36,6 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	9,8 %
AMIDON	0,3 g	ZINC	1,11 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	1,1 g	ZINC AR	11,1 %
PROTÉINES TOTALES	7,9 g	IODE	7,21 µg
PROTÉINES TOTALES AR	15,8 %	IODE AR	4,8 %
PROTÉINES DE LAIT	7,3 g	CALCIUM	251,5 mg
SEL	0,25 g	CALCIUM AR	31,4 %
SEL AR	4,2 %	CHLORURE	221,40 mg
SODIUM	101,3 mg	CHLORURE AR	27,7 %
ACIDES ORGANIQUES	0,55 g	POTASSIUM	412,8 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,07 g	POTASSIUM AR	20,6 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,17 g	MANGANESE	0,03 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	1,7 %
VITAMINE A RETINOL	13,638 µg	FLUORIDE	0,06 mg
VITAMINE A (UI)	45	FLUORIDE AR	1,6 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,096 mg	SELENIUM	6,65 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	8,7 %	SELENIUM AR	12,1 %

Article : CHF-N31CARA-E4-U72

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

09.12.2021 11:18:54

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

p. 2 / 5



CHF-N31CARA-E4-U72

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

VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,597 mg	CHROMIUM	17,73 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	42,6 %	CHROMIUM AR	44,3 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,086 mg	MOLYBDENUM	24,67 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,5 %	MOLYBDENUM AR	49,3 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,586 µg	CENDRES	2,05 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	23,4 %		

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**	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.

** : 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	32,6 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	min 2,5 %	
Matière sèche de lait	27,2 %	+/-1,5
Matière grasse de lait	7,0 %	+/-0,5

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 : Absence

Article : CHF-N31CARA-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

09.12.2021 11:18:54

p. 3 / 5



CHF-N31CARA-E4-U72

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

Imprimé le 09.12.2021 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Valentine Detalle

Article : CHF-N31CARA-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

09.12.2021 11:18:54

p. 4 / 5



CHF-N31CARA-E4-U72

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

Annexe pour l'exportation - Composition 100 %

sucre 37,40% ; beurre de cacao 26,60% ; poudre de **lait** entier 25,70% ; pâte de cacao 5,90% ; poudre de **lait** écrémé 2,20% ; sucre caramélisé 1,50% ; émulsifiant: lécithine de **soja** 0,59% ; arôme 0,06% ; extrait de paprika 0,04% ; arôme naturel de vanille 0,01%

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

Saccharose	38,9 %
Beurre de cacao	29,8 %
Matière grasse de lait	6,90 %
Matière de lait	26,93 %
Matière de cacao non gras	2,54 %

Article : CHF-N31CARA-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

09.12.2021 11:18:54

p. 5 / 5