



**CALLEBAUT**

BEELGIUM 1911

**70-30-38-E4-U71**

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

### Spécification de l'article

<b>Dénomination légale :</b>	Chocolat de couverture noir
<b>Certification</b>	Certifié HALAL
<b>Article :</b>	70-30-38-E4-U71
<b>Tarif Douanier EU :</b>	1806.2010

C'est une spécification produit préalable, elle ne doit pas être utilisée comme spécification produit définitive

### Composition typique

pâte de cacao; sucre; poudre de cacao maigre; émulsifiant: lécithines (**soja**); arôme naturel de vanille

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

	<b>EAN</b>	<b>Poids net</b>
UC	5410522512854	2,500 KG
CAR	5410522512847	20,000 KG
Forme		Callets
Quantité		2,5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni		8UC/CAR
Quantité par palette		30CAR/PAL
Quantité à commander		20 KG (ou multiple de)

### Critères chimiques

		<b>Méthode de référence</b>
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	38,9 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

### Critères physiques

		<b>Méthode de référence</b>
VISCOSITÉ LINÉAIRE	2.500 - 4.000 mPa.s	IOCCC46(2000)
Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.		IOCCC38(1990)

### Critères microbiologiques

		<b>Méthode de référence</b>
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	non détecté/g	ISO16649-2

Article : 70-30-38-E4-U71

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

18.01.2023 20:41:08

**p. 1 / 4**

**CALLEBAUT**

FELIUM 1911

**70-30-38-E4-U71****Spécification de l'article selon la législation de l' UE****Critères microbiologiques****Méthode de référence**

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)**

24 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	540 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,0 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.259 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,718 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	38,9 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	34,4 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	55,5 %	VITAMINE D (UI)	69
ACIDES GRAS SATURÉS	23,3 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	3,113 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	116,3 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	25,9 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,6 g	VITAMINE E (UI)	5
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,3 g	FOLATE	16,658 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR	8,3 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE	280,7 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	30,8 g	PHOSPHORE AR	40,1 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	11,8 %	FER	20,89 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	26,3 g	FER AR	149,2 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	29,3 %	MAGNESIUM	177,2 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	47,2 %
AMIDON	3,8 g	ZINC	2,47 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	14,0 g	ZINC AR	24,7 %
PROTÉINES TOTALES	8,8 g	IODE	0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	17,7 %	IODE AR	0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM	48,9 mg
SEL	0,02 g	CALCIUM AR	6,1 %
SEL AR	0,3 %	CHLORURE	14,06 mg
SODIUM	7,4 mg	CHLORURE AR	1,8 %
ACIDES ORGANIQUES	1,18 g	POTASSIUM	783,9 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,90 g	POTASSIUM AR	39,2 %
POLYHYDROXYPHENOLS	2,24 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,1 %
VITAMINE A RETINOL	15,393 µg	FLUORIDE	0,16 mg
VITAMINE A (UI)	51	FLUORIDE AR	4,5 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,150 mg	SELENIUM	6,07 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	13,7 %	SELENIUM AR	11,0 %

Article : 70-30-38-E4-U71

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

18.01.2023 20:41:08

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

FONDÉ EN 1911

**70-30-38-E4-U71****Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,150 mg	CHROMIUM	79,12 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	10,7 %	CHROMIUM AR	197,8 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	1,121 mg	MOLYBDENUM	96,26 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	7,0 %	MOLYBDENUM AR	192,5 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	2,02 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*	1	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
FRUCTOSE	1	NOIX DE KARITÉ*	0
MAÏS	0	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	1		

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

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

Article : 70-30-38-E4-U71

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

18.01.2023 20:41:08

p. 3 / 4



**CALLEBAUT**

BEELGIUM 1911

**70-30-38-E4-U71**

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

### 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.

### Valeurs légales (calculées selon la UE Directive 2000/36/CE)

Matière sèche de cacao

72,5 %

+/- 2

Matière sèche cacao dégraissé

33,6 %

+/-1,5

### 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 Dairy

Certificat cachère disponible sur demande. Le statut cachère est confirmé sur l'emballage (seulement pour produits solides).

Imprimé le 18.01.2023

Evie De Vis

Article : 70-30-38-E4-U71

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

18.01.2023 20:41:08

**p. 4 / 4**