



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

SAOTHOME-E4-U70

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

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Chocolat de couverture noir
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	Sao Thome
Article :	SAOTHOME-E4-U70
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typique

pâte de cacao São Tomé 72,5%; sucre 27,0%; émulsifiant: lécithine de soja <1%; arôme naturel de vanille <1%

Les produits ayant une DLUO allant jusqu'à 21.06.2018 ne sont pas certifiés halal.

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Lait

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	5410522515916	2,500 KG
CAR	5410522515909	10,000 KG
Forme	Callets	
Quantité	2,5KG/UC	
Quantité par boîte / sac / uni	4UC/CAR	
Quantité par palette	42CAR/PAL	
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)		

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	39,4 %	+/- 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
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

Article : SAOTHOME-E4-U70

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE-LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

05.01.2017 09:55:13

p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

SAOTHOME-E4-U70

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

Critères microbiologiques

Méthode 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	544 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,2 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.276 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,823 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	39,4 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	36,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	56,3 %	VITAMINE D	(UI)	73
ACIDES GRAS SATURÉS	23,6 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	3,288 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	118,1 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	27,4 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,7 g	VITAMINE E	(UI)	5
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,3 g	VITAMINE H	BIOTINE	0,000 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	17,827 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	31,2 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	8,9 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	12,0 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES		0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	26,9 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR		0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	29,9 %	PHOSPHORE		273,8 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		39,1 %
AMIDON	3,7 g	FER		18,72 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	13,6 g	FER AR		133,7 %
PROTÉINES TOTALES	8,5 g	MAGNESIUM		172,8 mg
PROTÉINES TOTALES AR	17,1 %	MAGNESIUM AR		46,1 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC		2,39 mg
SEL	0,02 g	ZINC AR		23,9 %
SEL AR	0,3 %	IODE		0,00 µg
SODIUM	7,2 mg	IODE AR		0,0 %
ACIDES ORGANIQUES	1,15 g	CALCIUM		47,8 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,87 g	CALCIUM AR		6,0 %
POLYHYDROXYPHENOLS	2,16 g	CHLORURE		13,73 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR		1,7 %
VITAMINE A RETINOL	16,375 µg	POTASSIUM		694,3 mg
VITAMINE A RETINOL AR	2,0 %	POTASSIUM AR		34,7 %
VITAMINE A (UI)	55	COPPER		3,89 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,000 µg	COPPER AR		388,6 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,144 mg	MANGANESE		0,00 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	13,1 %	MANGANESE AR		0,1 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,144 mg	FLUORIDE		0,12 mg

Article : SAOTHOME-E4-U70

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE-LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

05.01.2017 09:55:13

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

SAOTHOME-E4-U70

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

VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	10,3 %	FLUORIDE AR	3,5 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	1,110 mg	SELENIUM	4,69 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	6,9 %	SELENIUM AR	8,5 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,576 mg	CHROMIUM	61,20 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	9,6 %	CHROMIUM AR	153,0 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,072 mg	MOLYBDENUM	74,46 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	5,1 %	MOLYBDENUM AR	148,9 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,96 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %	ISOMALTULOSE	0,00 g

AR = apports de référence

Informations complémentaires sur les allergènes

PROTÉINES DE LAIT	1	COULEURS AZO **	0
LACTOSE	1	TARTRAZINE (E102)	0
PRODUITS AUX OEUFS	0	CANNELLE	0
PROTÉINES DE SOJA	1	VANILLINE	1
HUILE DE SOJA	1	CORIANDRE	0
LUPIN	0	CÉLERI	0
GLUTEN	0	OMBELLIFÈRES	0
BLÉ	0	JAUNE ORANGÉ S (E110)	0
SEIGLE	0	AZORUBINE (E122)	0
SARRASIN	0	AMARANTE (E123)	0
BOEUF	0	CARMIN DE COCHENILLE A (E124)	0
PORC	0	ROUGE ALLURA AC (E129)	0
POULE	0	BLEU PATENTÉ V (E131)	0
POISSON	0	INDIGOTINE (E132)	0
CRUSTACÉS ET COQUILLAGES	0	LYCOPÈNE (E160B - D)	0
MOLLUSQUES	0	GOMME ADRAGANTE (E413)	0
MAÏS	0	GOMME ARABIQUE E414	0
CACAO	1	SORBATES (E200->E203)	0
LEVURE	0	HYDROLYSATS DE PROTÉINES VÉGÉT	0
LÉGUMINEUSE	0	ALCOOL	0
NOISETTES, AMANDES	0	ASPARTAME	0
HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	0	PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE	0
AUTRES NOIX *	0	MIEL	0
ARACHIDE	0	SEL AJOUTÉ	0
HUILE D'ARACHIDE	0	AIL	0
SÉSAME	0	CAFÉINE	1
HUILE DE SÉSAME	0	BHA/BHT (E320/E321)	0
MOUTARDE	0	SACCHAROSE	1
GLUTAMATE (E620 -> E625)	0	FRUCTOSE	1

Article : SAOTHOME-E4-U70

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE-LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

05.01.2017 09:55:13

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

SAOTHOME-E4-U70

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

Informations complémentaires sur les allergènes

SULFITE (E220 -> E227)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
BENZOATES (E210->E213)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	1
P-HYDROXYBENZOATES E214->E219	0		

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

Azo-couleurs ** : E102,E110,E122,E123,E124,E129,E151,E154 et E155

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

"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	32,6 %	+/-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 OK cachère disponible sur demande. Le statut cachère est confirmé sur l'emballage (seulement pour produits solides).

Imprimé le 05.01.2017

Yoko Vervliet

Article : SAOTHOME-E4-U70

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE-LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

05.01.2017 09:55:13

p. 4 / 4