



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**CHK-D-E4-U72**

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

### Spécification de l'article

Dénomination légale :	Chocolat vermicelle
Article :	CHK-D-E4-U72
Tarif Douanier EU :	1806.2030

### Composition typique

sucre 53,5% ; pâte de cacao 43,0% ; matière grasse **laitière** anhydre 1,5% ; poudre de cacao maigre <1% ; poudre de **lait** entier <1% ; arôme naturel de vanille <1%

Ingrédients Growing Great Chocolate: Cacao

### Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	5410522514650	5,000 KG
CAR	5410522514643	20,000 KG
Forme		Vermicelli/Splitter
Quantité		5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni		4UC/CAR
Quantité par palette		30CAR/PAL
Quantité à commander		20 KG (ou multiple de)

### Caractéristiques du produit

CALIBRE PAR TAMISAGE	0,8 - 2,7 mm
----------------------	--------------

### Critères chimiques

HUMIDITÉ	max 1 %
----------	---------

### Méthode de référence

IOCCC1(1952)

### Critères physiques

Granulométrie : min 20 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.

### Méthode de référence

IOCCC116(1990)

### Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5.000/g
LEVURES	max 50/g
MOISSISSURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	absence/g
SALMONELLES	absence/25g

### Méthode de référence

ISO4833

ISO7954

ISO7954

ISO21528-2

ISO4832

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.

Article : CHK-D-E4-U72

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

**CHK-D-E4-U72**

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

**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	493 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,018 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	24,6 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.062 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,048 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	25,3 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	21,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	36,2 %	VITAMINE D (UI)	42
ACIDES GRAS SATURÉS	15,3 g	VITAMINE E ALFA-TOCOPHEROL	1,928 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	76,3 %	VITAMINE E ALFA-TOCOPHEROL AR	16,1 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	8,2 g	VITAMINE E (UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,7 g	VITAMINE H BIOTINE	0,000 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,1 g	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	6,7 mg	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	10,397 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	56,0 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	5,2 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	21,6 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	53,7 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	59,7 %	PHOSPHORE	175,3 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR	25,0 %
AMIDON	2,3 g	FER	12,58 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	8,2 g	FER AR	89,9 %
PROTÉINES TOTALES	5,5 g	MAGNESIUM	106,9 mg
PROTÉINES TOTALES AR	11,0 %	MAGNESIUM AR	28,5 %
PROTÉINES DE LAIT	0,2 g	ZINC	1,51 mg
SEL	0,02 g	ZINC AR	15,1 %
SEL AR	0,3 %	IODE	0,24 µg
SODIUM	8,0 mg	IODE AR	0,2 %
ACIDES ORGANIQUES	0,73 g	CALCIUM	37,9 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,54 g	CALCIUM AR	4,7 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,22 g	CHLORURE	16,41 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR	2,1 %
VITAMINE A RETINOL	22,786 µg	POTASSIUM	611,5 mg
VITAMINE A RETINOL AR	2,8 %	POTASSIUM AR	30,6 %
VITAMINE A (UI)	76	COPPER	2,98 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	3,333 µg	COPPER AR	297,8 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,093 mg	MANGANESE	0,01 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	8,4 %	MANGANESE AR	0,3 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,110 mg	FLUORIDE	0,09 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	7,8 %	FLUORIDE AR	2,7 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,671 mg	SELENIUM	3,73 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,2 %	SELENIUM AR	6,8 %

Article : CHK-D-E4-U72

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

**CHK-D-E4-U72**

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

VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,392 mg	CHROMIUM	47,21 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	6,5 %	CHROMIUM AR	118,0 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,048 mg	MOLYBDENUM	57,50 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	3,4 %	MOLYBDENUM AR	115,0 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,020 µg	CENDRES	1,65 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,8 %	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	0	VANILLINE	1
HUILE DE SOJA	0	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
SULFITE (E220 -> E227)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
BENZOATES (E210->E213)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	0
P-HYDROXYBENZOATES E214->E219	0		

Article : CHK-D-E4-U72

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

**CHK-D-E4-U72**

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

### Informations complémentaires sur les allergènes

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	44,6 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	20,5 %	+/- 1

### 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 : CHK-D-E4-U72

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**