



CHOCOVIC

CHD-DR-75Y44CV-568

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

TOP CHEF SA
Tobias Schwegler
CHEMIN DE PRAZ 2
1424 CHAMPAGNE
SUISSE

Spécification de l'article

Dénomination légale : Chocolat
Article : CHD-DR-75Y44CV-568
Tarif Douanier EU : 1806.2050

Composition typique

sucré; pâte de cacao; beurre de cacao; émulsifiant: lécithines (**soja**); vanilline
Soutient un approvisionnement en cacao 100% durable

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

EAN	Poids net
CAR 8436036679767	10,000 KG

Forme	Pépites
Quantité	7500CT/KG
Quantité par boîte / sac / uni	10KG/CAR
Quantité par palette	48CAR/PAL
Quantité à commander	10 KG (ou multiple de)

Informations sur l'emballage

Unité de	Matériel d'emballage	Code d'identification
CAR	Bag	02-PE-HD
	Box	20-PAP

Caractéristiques du produit

NOMBRE 7.125 - 7.875 /kg

Critères chimiques

HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)	
MATIÈRE GRASSE	25,6 %	+/-. 1,5	IOCCC14(1972)

Méthode de référence

Article : CHD-DR-75Y44CV-568 Cosimo Balestrieri
BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet
78250 MEULAN - FRANCE
Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

pour le client 201723

02.05.2023 09:23:47

p. 1 / 4



CHOCOVIC

CHD-DR-75Y44CV-568

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

Critères chimiques

Méthode de référence

Critères physiques

Méthode de référence

Granulométrie : 12-30 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.

IOCCC116(1990)

Critères microbiologiques

Méthode de référence

GERMES TOTAUX	max 5.000/g	ISO4833
LEVURES	max 50/g	ISO7954
MOISSIURES	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
COLIFORMES	max 10/g	ISO4832
E.COLI	non détecté/g	ISO16649-2
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	497 kcal	SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	54,5 g
MATIÈRE GRASSE TOTALE	25,6 g	FIBRES ALIMENTAIRES	7,9 g
ACIDES GRAS SATURÉS	15,3 g	PROTÉINES TOTALES	5,0 g
GLUCIDES DISPONIBLES	57,2 g	SEL	0,01 g

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
OEufs ET PRODUITS À BASE D'OEufs	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

Article : CHD-DR-75Y44CV-568 Cosimo Balestrieri

pour le client 201723

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

02.05.2023 09:23:47

78250 MEULAN - FRANCE

p. 2 / 4

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



CHOCOVIC

CHD-DR-75Y44CV-568

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

Allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production

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	1	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.

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	min 44,0 %
Matière sèche cacao dégraissé	19,0 % +/- 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 cachère disponible sur demande. Le statut cachère est confirmé sur l'emballage (seulement pour produits solides).

Imprimé le 02.05.2023 pour le client TOP CHEF SA



CHD-DR-75Y44CV-568

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

Valentine Detalle