



CHD-R55EXEL-E4-U72

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

TOP CHEF SA
Daniel Puric
CHEMIN DE PRAZ 2
1424 CHAMPAGNE
SUISSE

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Chocolat de couverture noir
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	EXCELLENCE
Article :	CHD-R55EXEL-E4-U72
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typique

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

Ingrédients Q Fermentation™ Program: Pâte de cacao, poudre de cacao (si présent)

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

	EAN	Poids net
UC	3073416100647	5,000 KG
CAR	13073416100644	20,000 KG

Forme	Pistolets
Quantité	5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	4UC/CAR
Quantité par palette	30CAR/PAL
Quantité à commander	20 KG (ou multiple de)

Informations sur l'emballage

Unité de	Matériel d'emballage	Code d'identification
UC	Sac	07-O
CAR	Carton	20-PAP



CHD-R55EXEL-E4-U72

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

Critères chimiques

HUMIDITÉ	max 1 %	
MATIÈRE GRASSE	37,3 %	+/- 1,5

Méthode de référence

IOCCC1(1952)
IOCCC14(1972)

Critères physiques

Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.

Méthode de référence

IOCCC38(1990)

Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5.000/g	ISO4833
LEVURES	max 50/g	ISO7954
MOISISSURES	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 dans les conditions de stockage recommandées ci-dessous

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	555 kcal	SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	42,4 g
MATIÈRE GRASSE TOTALE	37,3 g	FIBRES ALIMENTAIRES	8,1 g
ACIDES GRAS SATURÉS	22,3 g	PROTÉINES TOTALES	5,1 g
GLUCIDES DISPONIBLES	45,1 g	SEL	0,01 g

AR = apports de référence

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

Matière sèche de cacao	56,7 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	19,4 %	+/- 1

Conditions de stockage

Entreposer le produit dans un local propre, sec (humidité relative max.70 %) et sans odeur.

Température de stockage recommandée : 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 12.12.2023 pour le client TOP CHEF SA

Article : CHD-R55EXEL-E4-U72 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 12.12.2023 16:29:14 p. 2 / 3
--	--



CHD-R55EXEL-E4-U72

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

A handwritten signature in black ink that reads "V. Detalle".

Valentine Detalle