

# CHF-N31LCAR-E1-U68

## 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 au lait au caramel |
| Certification         | Certifié HALAL                            |
| Article :             | CHF-N31LCAR-E1-U68                        |
| Tarif Douanier EU :   | 1806.9039                                 |

### Composition typique

sucre; beurre de cacao; poudre de lait entier; pâte de cacao; poudre de lait écrémé; sucre caramelisé 1,5%; sirop de glucose caramélisé; émulsifiant: lécithine; arôme naturel; arômes naturels

Fondation Cocoa Horizons: ingrédients cacao. Soutient la fondation Cocoa Horizons dans les pays où le programme est opérationnel.

### Conditionnement

|     | EAN            | Poids net |
|-----|----------------|-----------|
| UC  | 3073419328758  | 1,000 KG  |
| CAR | 13073419328755 | 6,000 KG  |

|                                |                       |
|--------------------------------|-----------------------|
| Forme                          | Pistolets             |
| Quantité                       | 1KG/UC                |
| Quantité par boîte / sac / uni | 6UC/CAR               |
| Quantité par palette           | 72CAR/PAL             |
| Quantité à commander           | 6 KG (ou multiple de) |

### Informations sur l'emballage

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

### Critères chimiques

|                |         |                           |
|----------------|---------|---------------------------|
| HUMIDITÉ       | max 1 % | IOCCC1(1952)              |
| MATIÈRE GRASSE | 37,5 %  | +/-. 1,5<br>IOCCC14(1972) |

### Critères physiques

|   |                 |                          |
|---|-----------------|--------------------------|
| VISCOSITÉ CASSON  | 700 - 950 mPa.s | IOCCC46(2000) & 10(1973) |
| Granulométrie : max. 30 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns. |                 | IOCCC38(1990)            |

### Méthode de référence

# CHF-N31LCAR-E1-U68

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

### Critères microbiologiques

|                    |                 | Méthode de référence |
|--------------------|-----------------|----------------------|
| 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)

12 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    | 570 kcal | SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) | 48,1 g |
| MATIÈRE GRASSE TOTALE | 37,5 g   | FIBRES ALIMENTAIRES         | 1,0 g  |
| ACIDES GRAS SATURÉS   | 22,6 g   | PROTÉINES TOTALES           | 7,9 g  |
| GLUCIDES DISPONIBLES  | 49,2 g   | SEL                         | 0,25 g |

AR = apports de référence

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

|                               |           |        |
|-------------------------------|-----------|--------|
| Matière sèche de cacao        | 33,2 %    | +/-1,5 |
| Matière sèche cacao dégraissé | min 2,5 % |        |
| Matière sèche de lait         | 27,4 %    | +/-1,5 |
| Matière grasse de lait        | 6,9 %     | +/-0,5 |

### 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



# CHF-N31LCAR-E1-U68

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

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

Valentine Detalle

Article : CHF-N31LCAR-E1-U68 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 16:31:13

**p. 3 / 3**