



# 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

sucré; beurre de cacao; poudre de **lait** entier; pâte de cacao; poudre de **lait** écrémé; sucre caramélisé 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	Pistoles
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

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	37,5 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

### Critères physiques

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

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. 1 / 3



# 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
MOISSISSURES	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

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. 2 / 3



## CHF-N31LCAR-E1-U68

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

*V. Detalle*

Valentine Detalle