



CHM-O38LSUP-E4-U72

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 de couverture au lait |
| Certification | Certifié HALAL |
| Nom commercial : | LACTEE SUPERIEURE |
| Article : | CHM-O38LSUP-E4-U72 |
| Tarif Douanier EU : | 1806.2010 |

Composition typique

sucré; beurre de cacao; poudre de lait entier; pâte de cacao; émulsifiant: lécithines (**soja**); arôme naturel de vanille; sel

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.

Conditionnement

| | EAN | Poids net |
|-----|----------------|-----------|
| UC | 3073416295787 | 5,000 KG |
| CAR | 13073416295784 | 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 | Bag | 07-O |
| CAR | Box | 20-PAP |

Critères chimiques

| | | |
|----------------|---------|---------------------------|
| HUMIDITÉ | max 1 % | IOCCC1(1952) |
| MATIÈRE GRASSE | 39,7 % | +/-. 1,5 IOCCC14(1972) |

Méthode de référence

| | |
|--|----------------------|
| Critères physiques | Méthode de référence |
| Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns. | IOCCC38(1990) |

Méthode de référence

| | |
|--|--|
| Article : CHM-O38LSUP-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 02.05.2023 09:29:31 p. 1 / 3 |
|--|--|



CHM-O38LSUP-E4-U72

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

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)

18 Mois après la date de production

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

| | | | |
|-----------------------|----------|-----------------------------|--------|
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE | 578 kcal | SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) | 44,2 g |
| MATIÈRE GRASSE TOTALE | 39,7 g | FIBRES ALIMENTAIRES | 2,8 g |
| ACIDES GRAS SATURÉS | 23,9 g | PROTÉINES TOTALES | 8,0 g |
| GLUCIDES DISPONIBLES | 45,4 g | SEL | 0,22 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'OEUVFS | 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 |
| CÉLERİ | 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 |
| 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.



CHM-O38LSUP-E4-U72

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

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 | 0 | 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 | 0 |
|--------------------------|---|--------------------------|---|

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 | 39,7 % | +/-1,5 |
| Matière sèche cacao dégraissé | 6,6 % | +/-0,5 |
| Matière sèche de lait | 24,0 % | +/- 1 |
| Matière grasse de lait | 6,7 % | +/-0,5 |

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

Valentine Detalle

Article : CHM-O38LSUP-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

02.05.2023 09:29:31

p. 3 / 3