



CHW-Q29SATI-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 blanc
Certification Certifié HALAL
Nom commercial : BLANC SATIN
Article : CHW-Q29SATI-E4-U72
Tarif Douanier EU : 1704.9030

Composition typique

sucres; beurre de cacao; poudre de lait écrémé; matière grasse laitière; émulsifiant: lécithines (soja); arôme naturel de vanille
Fondation Cocoa Horizons: ingrédients cacao. Soutient la fondation Cocoa Horizons dans les pays où le programme est opérationnel.

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	3073416403557	5,000 KG
CAR	13073416403554	20,000 KG

Forme	Pistoles
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

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	34,8 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

		Méthode de référence
VISCOSITÉ CASSON	750 - 1.000 mPa.s	IOCCC46(2000) & 10(1973)
LIMITE D'ÉCOULEMENT	3,00 - 6,00 Pa	IOCCC46(2000) & 10(1973)
Granulométrie : 4-8 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.		IOCCC116(1990)

Article : CHW-Q29SATI-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 09:27:54
p. 1 / 3



CHW-Q29SATI-E4-U72

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)

18 Mois après la date de production

Les produits avec une DLUO à compter du 25.03.2020 ont une DLUO de 18 mois même si l'étiquetage ne fait pas encore état de cette DLUO plus longtemps.

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	567 kcal	SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	56,6 g
MATIÈRE GRASSE TOTALE	34,8 g	FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g
ACIDES GRAS SATURÉS	20,9 g	PROTÉINES TOTALES	6,1 g
GLUCIDES DISPONIBLES	56,9 g	SEL	0,16 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
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	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
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.

Article : CHW-Q29SATI-E4-U72 Cosimo Balestrieri

pour le client 201723

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

02.05.2023 09:27:54

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

p. 2 / 3



CHW-Q29SATI-E4-U72

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

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

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	30,7 %	+/- 1,5
Matière sèche de lait	20,8 %	+/- 1
Matière grasse de lait	4,2 %	+/- 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 : CHW-Q29SATI-E4-U72 Cosimo Balestrieri

pour le client 201723

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

02.05.2023 09:27:54

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

p. 3 / 3