



CHOCOVIC

CHD-DR-75Y44CV-D38

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

BARRY CALLEBAUT FRANCE
5 BOULEVARD MICHELET - BP 8
78250 HARDRICOURT
FRANCE

Spécification de l'article

Dénomination légale : Chocolat
Nom commercial : Chocodrops
Article : CHD-DR-75Y44CV-D38
Tarif Douanier EU : 1806.2030

Composition typique

sucre 54,5%; pâte de cacao 42,5%; beurre de cacao 2,5%; émulsifiant: lécithine de soja <1%; vanilline <1%

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Lait

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	8436036682552	5,000 KG
CAR	18436036682559	10,000 KG

Forme	Pépites
Quantité	5KG/UC
Quantité	7500CT/KG
Quantité par boîte / sac / uni	2UC/CAR
Quantité par palette	63CAR/PAL
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)	

Caractéristiques du produit

NOMBRE 7.125 - 7.875 /kg

Critères chimiques

Critères chimiques	Méthode de référence
HUMIDITÉ max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE 25,6 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

Critères physiques	Méthode de référence
Granulométrie : 12-30 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.	IOCCC116(1990)

Critères microbiologiques

Critères microbiologiques	Méthode de référence
GERMES TOTAUX max 5.000/g	ISO4833
LEVURES max 50/g	ISO7954
MOISSISURES max 50/g	ISO7954

Article : CHD-DR-75Y44CV-D38

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

26.12.2017 11:46:54

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

p. 1 / 4



CHOCOVIC

CHD-DR-75Y44CV-D38

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

Critères microbiologiques

ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	absence/g
SALMONELLES	absence/25g

Méthode de référence

ISO21528-2
ISO4832
ISO16649-2
ISO6579

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

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	497 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	24,8 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.078 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,126 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	25,6 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	22,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	36,5 %	VITAMINE D (UI)	45
ACIDES GRAS SATURÉS	15,3 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,054 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	76,3 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	17,1 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	8,3 g	VITAMINE E (UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,9 g	VITAMINE H BIOTINE	0,000 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	9,476 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	57,2 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	4,7 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	22,0 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	54,5 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	60,5 %	PHOSPHORE	159,5 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR	22,8 %
AMIDON	2,2 g	FER	12,45 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	7,9 g	FER AR	89,0 %
PROTÉINES TOTALES	5,0 g	MAGNESIUM	100,6 mg
PROTÉINES TOTALES AR	10,0 %	MAGNESIUM AR	26,8 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC	1,40 mg
SEL	0,01 g	ZINC AR	14,0 %
SEL AR	0,2 %	IODE	0,00 µg
SODIUM	4,3 mg	IODE AR	0,0 %
ACIDES ORGANIQUES	0,68 g	CALCIUM	28,0 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,50 g	CALCIUM AR	3,5 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,27 g	CHLORURE	8,58 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR	1,1 %
VITAMINE A RETINOL	10,100 µg	POTASSIUM	467,3 mg

Article : CHD-DR-75Y44CV-D38

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

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

pour le client 4384

26.12.2017 11:46:54

p. 2 / 4



CHOCOVIC

CHD-DR-75Y44CV-D38

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

VITAMINE A RETINOL AR	1,3 %	POTASSIUM AR	23,4 %
VITAMINE A (UI)	34	COPPER	3,23 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,000 µg	COPPER AR	323,1 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,085 mg	MANGANESE	0,01 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,7 %	MANGANESE AR	0,3 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,085 mg	FLUORIDE	0,10 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	6,1 %	FLUORIDE AR	2,9 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,636 mg	SELENIUM	3,90 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,0 %	SELENIUM AR	7,1 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,339 mg	CHROMIUM	50,88 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	5,7 %	CHROMIUM AR	127,2 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,042 mg	MOLYBDENUM	61,90 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	3,0 %	MOLYBDENUM AR	123,8 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,21 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %	ISOMALTULOSE	0,00 g

AR = apports de référence

Informations complémentaires sur les allergènes

PROTÉINES DE LAIT	1	COULEURS AZO **	0
LACTOSE	1	TARTRAZINE (E102)	0
PRODUITS AUX OEUFS	0	CANNELLE	0
PROTÉINES DE SOJA	1	VANILLINE	1
HUILE DE SOJA	1	CORIANDRE	0
LUPIN	0	CÉLERI	0
GLUTEN	0	OMBELLIFÈRES	0
BLÉ	0	JAUNE ORANGÉ S (E110)	0
SEIGLE	0	AZORUBINE (E122)	0
SARRASIN	0	AMARANTE (E123)	0
BOEUF	0	CARMIN DE COCHENILLE A (E124)	0
PORC	0	ROUGE ALLURA AC (E129)	0
POULE	0	BLEU PATENTÉ V (E131)	0
POISSON	0	INDIGOTINE (E132)	0
CRUSTACÉS ET COQUILLAGES	0	LYCOPÈNE (E160B - D)	0
MOLLUSQUES	0	GOMME ADRAGANTE (E413)	0
MAÏS	1	GOMME ARABIQUE E414	0
CACAO	1	SORBATES (E200->E203)	0
LEVURE	0	HYDROLYSATS DE PROTÉINES VÉGÉT	0
LÉGUMINEUSE	0	ALCOOL	0
NOISETTES, AMANDES	0	ASPARTAME	0
HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	0	PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE	0
AUTRES NOIX *	0	MIEL	0

Article : CHD-DR-75Y44CV-D38

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

26.12.2017 11:46:54

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

p. 3 / 4



CHOCOVIC

CHD-DR-75Y44CV-D38

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

Informations complémentaires sur les allergènes

ARACHIDE	0	SEL AJOUTÉ	0
HUILE D'ARACHIDE	0	AIL	0
SÉSAME	0	CAFÉINE	1
HUILE DE SÉSAME	0	BHA/BHT (E320/E321)	0
MOUTARDE	0	SACCHAROSE	1
GLUTAMATE (E620 -> E625)	0	FRUCTOSE	1
SULFITE (E220 -> E227)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
BENZOATES (E210->E213)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	1
P-HYDROXYBENZOATES E214->E219	0		

Légende : 1 = Présent / apte 0 = Absent / inapte

Azo-couleurs **: E102,E110,E122,E123,E124,E129,E151,E154 et E155

Autres noix * : noix, noix pécan, noix de cajou, pistaches, marrons, noix macadamia, noix de Brésil.

"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	min 44,0 %		
Matière sèche cacao dégraissé	19,0 %	+/-	1

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 : Absence

Imprimé le 26.12.2017 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Valentine Detalle

Article : CHD-DR-75Y44CV-D38

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

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

pour le client 4384

26.12.2017 11:46:54

p. 4 / 4