



CHD-R55EXEL-E4-U72

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 de couverture noir |
| Certification | Certifié HALAL |
| Nom commercial : | EXCELLENCE |
| Article : | CHD-R55EXEL-E4-U72 |
| Tarif Douanier EU : | 1806.2010 |

Composition typique

pâte de cacao 44,0%; sucre 42,5%; beurre de cacao 13,0%; émulsifiant: lécithine de soja <1%; arôme naturel de vanille <1%

Ingrédients Q Fermentation™ Program: Pâte de cacao, poudre de cacao (si présent)

Cocoa Horizons Foundation. HORIZONS Ingrédients Cacao.

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Lait

Conditionnement

| | EAN | Poids net |
|--------------------------------|----------------|------------------------|
| UC | 3073416100647 | 5,000 KG |
| CAR | 13073416100644 | 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) |

Critères chimiques

| | | | Méthode de référence |
|----------------|---------|---------|----------------------|
| HUMIDITÉ | max 1 % | | IOCCC1(1952) |
| MATIÈRE GRASSE | 37,3 % | +/- 1,5 | IOCCC14(1972) |

Critères physiques

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

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 |

Article : CHD-R55EXEL-E4-U72

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

09.06.2017 11:22:49

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

p. 1 / 4



CHD-R55EXEL-E4-U72

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

Critères microbiologiques

Méthode de référence

| | | |
|-------------|-------------|------------|
| COLIFORMES | max 10/g | ISO4832 |
| E.COLI | absence/g | ISO16649-2 |
| SALMONELLES | absence/25g | 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 | 555 kcal | VITAMINE C | ACIDE ASCORBIQUE | 0,000 mg |
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR | 27,7 % | VITAMINE C | ACIDE ASCORBIQUE AR | 0,0 % |
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE | 2.320 kJ | VITAMINE D | CALCIFERON | 1,648 µg |
| MATIÈRE GRASSE TOTALE | 37,3 g | VITAMINE D | CALCIFERON AR | 33,0 % |
| MATIÈRE GRASSE TOTALE AR | 53,3 % | VITAMINE D | (UI) | 66 |
| ACIDES GRAS SATURÉS | 22,3 g | VITAMINE E | ALFA-TOCOFEROL | 2,970 mg |
| ACIDES GRAS SATURÉS AR | 111,7 % | VITAMINE E | ALFA-TOCOFEROL AR | 24,8 % |
| ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS | 12,1 g | VITAMINE E | (UI) | 4 |
| ACIDES GRAS POLYINSATURÉS | 1,2 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 | 11,725 µg |
| GLUCIDES DISPONIBLES | 45,1 g | VITAMINE M | ACIDE FOLIQUE AR | 5,9 % |
| GLUCIDES DISPONIBLES AR | 17,4 % | VITAMINE K- | PHYLLIQUINONES | 0,000 µg |
| SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) | 42,4 g | VITAMINE K- | PHYLLIQUINONES AR | 0,0 % |
| SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR | 47,2 % | PHOSPHORE | | 164,4 mg |
| POLYOLS | 0,0 g | PHOSPHORE AR | | 23,5 % |
| AMIDON | 2,3 g | FER | | 12,47 mg |
| FIBRES ALIMENTAIRES | 8,1 g | FER AR | | 89,1 % |
| PROTÉINES TOTALES | 5,1 g | MAGNESIUM | | 103,7 mg |
| PROTÉINES TOTALES AR | 10,2 % | MAGNESIUM AR | | 27,7 % |
| PROTÉINES DE LAIT | 0,0 g | ZINC | | 1,44 mg |
| SEL | 0,01 g | ZINC AR | | 14,4 % |
| SEL AR | 0,2 % | IODE | | 0,00 µg |
| SODIUM | 4,4 mg | IODE AR | | 0,0 % |
| ACIDES ORGANIQUES | 0,70 g | CALCIUM | | 28,8 mg |
| ALCALOÏDES TOTAUX | 0,52 g | CALCIUM AR | | 3,6 % |
| POLYHYDROXYPHENOLS | 1,31 g | CHLORURE | | 8,64 mg |
| ALCOOL | 0,00 g | CHLORURE AR | | 1,1 % |
| VITAMINE A | RETINOL | POTASSIUM | | 466,8 mg |
| VITAMINE A | RETINOL AR | POTASSIUM AR | | 23,3 % |

Article : CHD-R55EXEL-E4-U72

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

09.06.2017 11:22:49

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

p. 2 / 4



CHD-R55EXEL-E4-U72

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

| | | | |
|------------------------------------|----------|---------------|----------|
| VITAMINE A (UI) | 49 | COPPER | 3,07 mg |
| PROVITAMINE A BETA-CAROTENE | 0,000 µg | COPPER AR | 307,1 % |
| VITAMINE B1 THIAMINE | 0,088 mg | MANGANESE | 0,00 mg |
| VITAMINE B1 THIAMINE AR | 8,0 % | MANGANESE AR | 0,2 % |
| VITAMINE B2 RIBOFLAVINE | 0,088 mg | FLUORIDE | 0,10 mg |
| VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR | 6,3 % | FLUORIDE AR | 2,8 % |
| VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTINE | 0,656 mg | SELENIUM | 3,71 µg |
| VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTINE AR | 4,1 % | SELENIUM AR | 6,7 % |
| VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. | 0,351 mg | CHROMIUM | 48,36 µg |
| VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR | 5,9 % | CHROMIUM AR | 120,9 % |
| VITAMINE B6 PYRIDOXINE | 0,044 mg | MOLYBDENUM | 58,84 µg |
| VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR | 3,1 % | MOLYBDENUM AR | 117,7 % |
| 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 | 0 | 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 |
| ARACHIDE | 0 | SEL AJOUTÉ | 0 |

Article : CHD-R55EXEL-E4-U72

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

09.06.2017 11:22:49

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

p. 3 / 4



CHD-R55EXEL-E4-U72

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

Informations complémentaires sur les allergènes

| | | | |
|-------------------------------|---|--------------------------|---|
| 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 | 56,7 % | +/-1,5 |
| Matière sèche cacao dégraissé | 19,4 % | +/- 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 Dairy

Certificat OK cachère disponible sur demande. Le statut cachère est confirmé sur l'emballage (seulement pour produits solides).

Imprimé le 09.06.2017 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Valentine Detalle

Article : CHD-R55EXEL-E4-U72

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

09.06.2017 11:22:49

p. 4 / 4