



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

Composition typique

sucré 35,0%; beurre de cacao 24,5%; poudre de **lait** entier 24,5%; pâte de cacao 15,0%; émulsifiant: lécithine de **soja** <1%; arôme naturel de vanille <1%; sel <1%

Ingrédients Q Fermentation™ Program: Pâte de cacao, poudre de cacao (si présent)
Cocoa Horizons Foundation. HORIZONS Ingrédients Cacao.

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	3073416295787	5,000 KG
CAR	13073416295784	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	39,7 % +/- 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
COLIFORMES	max 10/g ISO4832

Article : CHM-O38LSUP-E4-U72

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

30.05.2018 15:34:34

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

p. 1 / 4



CHM-O38LSUP-E4-U72

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

Critères microbiologiques

Méthode de référence

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)

18 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	578 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	18,2 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,9 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,414 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.420 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	39,7 g	VITAMINE D CALCIFERON	1,474 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	56,7 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	29,5 %
ACIDES GRAS SATURÉS	23,9 g	VITAMINE D (UI)	59
ACIDES GRAS SATURÉS AR	119,4 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,767 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,6 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	23,1 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,3 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,5 g	VITAMINE H BIOTINE	0,001 mg
CHOLESTÉROL	24,2 mg	VITAMINE H BIOTINE AR	2,5 %
GLUCIDES DISPONIBLES	45,4 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	11,597 µg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	17,4 %	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	5,8 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	44,2 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	49,1 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE	219,1 mg
AMIDON	0,8 g	PHOSPHORE AR	31,3 %
FIBRES ALIMENTAIRES	2,8 g	FER	4,56 mg
PROTÉINES TOTALES	8,0 g	FER AR	32,5 %
PROTÉINES TOTALES AR	16,0 %	MAGNESIUM	53,4 mg
PROTÉINES DE LAIT	6,3 g	MAGNESIUM AR	14,2 %
SEL	0,22 g	ZINC	1,20 mg
SEL AR	3,6 %	ZINC AR	12,0 %
SODIUM	87,2 mg	IODE	5,58 µg
ACIDES ORGANIQUES	0,64 g	IODE AR	3,7 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,18 g	CALCIUM	201,5 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	0,45 g	CALCIUM AR	25,2 %
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE	185,47 mg
VITAMINE A RETINOL	41,671 µg	CHLORURE AR	23,2 %
VITAMINE A RETINOL AR	5,2 %	POTASSIUM	444,5 mg
VITAMINE A (UI)	139	POTASSIUM AR	22,2 %

Article : CHM-O38LSUP-E4-U72

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

30.05.2018 15:34:34

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

p. 2 / 4



CHM-O38LSUP-E4-U72

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

PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	10,811 µg	MANGANESE	0,01 mg
VITAMINE B1 THIAMINE	0,097 mg	MANGANESE AR	0,6 %
VITAMINE B1 THIAMINE AR	8,9 %	FLUORIDE	0,05 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,484 mg	FLUORIDE AR	1,5 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	34,6 %	SELENIUM	4,02 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,225 mg	SELENIUM AR	7,3 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,4 %	CHROMIUM	23,64 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,849 mg	CHROMIUM AR	59,1 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	14,1 %	MOLYBDENUM	30,70 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,077 mg	MOLYBDENUM AR	61,4 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	5,5 %	CENDRES	1,92 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,456 µg		

AR = apports de référence

Allergènes additionnels et autre information

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	1	NOISETTES, AMANDES	0
LACTOSE	1	HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	0
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	0	AUTRES NOIX *	0
SOJA**	1	ARACHIDES**	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA ENTIÈREMENT	1	HUILE/GRAISSE D'ARACHIDE ENTIÈREMENT	0
LUPIN	0	SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0
GLUTEN	0	HUILE DE SÉSAME	0
BLÉ	0	MOUTARDE	0
SEIGLE	0	ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC	0
SARRASIN	0	VANILLINE	1
BOEUF	0	CÉLERI	0
PORC	0	ALCOOL	0
POULE	0	ASPARTAME	0
POISSONS (Y COMPRIS CALAMAR)	0	FRUCTOSE	1
CRUSTACÉS (Y COMPRIS CREVETTES/PRAIRES,	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
MOLLUSQUES (Y COMPRIS ORMEAU)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	0
MAÏS	0		

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

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

** : à l'exception d'huile/de la graisse entièrement raffinée.

"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

Article : CHM-O38LSUP-E4-U72

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

30.05.2018 15:34:34

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

p. 3 / 4



CHM-O38LSUP-E4-U72

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

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 30.05.2018 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Valentine Detalle

Article : CHM-O38LSUP-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

30.05.2018 15:34:34

p. 4 / 4