



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

Composition typique

sucré 47,5%; beurre de cacao 30,5%; poudre de lait écrémé 17,5%; matière grasse laitière 4,0%; émulsifiant: lécithine de soja <1%; arôme naturel de vanille <1%

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)

Critères chimiques

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

Critères physiques

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)

Critères microbiologiques

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 : CHW-Q29SATI-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



CHW-Q29SATI-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)

12 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	567 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	15,3 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,3 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,347 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.371 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,4 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	34,8 g	VITAMINE D CALCIFERON	1,377 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	49,8 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	27,5 %
ACIDES GRAS SATURÉS	20,9 g	VITAMINE D (UI)	55
ACIDES GRAS SATURÉS AR	104,5 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,612 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11,1 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	21,8 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,1 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	VITAMINE H BIOTINE	0,002 mg
CHOLESTÉROL	15,2 mg	VITAMINE H BIOTINE AR	4,9 %
GLUCIDES DISPONIBLES	56,9 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	8,535 µg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	21,9 %	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	4,3 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	56,6 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	62,8 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE	134,5 mg
AMIDON	0,0 g	PHOSPHORE AR	19,2 %
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	FER	0,22 mg
PROTÉINES TOTALES	6,1 g	FER AR	1,6 %
PROTÉINES TOTALES AR	12,1 %	MAGNESIUM	14,7 mg
PROTÉINES DE LAIT	6,1 g	MAGNESIUM AR	3,9 %
SEL	0,16 g	ZINC	0,58 mg
SEL AR	2,7 %	ZINC AR	5,8 %
SODIUM	64,4 mg	IODE	4,61 µg
ACIDES ORGANIQUES	0,38 g	IODE AR	3,1 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	CALCIUM	158,4 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	CALCIUM AR	19,8 %
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE	141,09 mg
VITAMINE A RETINOL	47,348 µg	CHLORURE AR	17,6 %
VITAMINE A RETINOL AR	5,9 %	POTASSIUM	231,4 mg
VITAMINE A (UI)	158	POTASSIUM AR	11,6 %

Article : CHW-Q29SATI-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



CHW-Q29SATI-E4-U72

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

PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	11,619 µg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINE B1 THIAMINE	0,059 mg	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE B1 THIAMINE AR	5,4 %	FLUORIDE	0,00 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,378 mg	FLUORIDE AR	0,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	27,0 %	SELENIUM	1,76 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,000 mg	SELENIUM AR	3,2 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	CHROMIUM	2,25 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,598 mg	CHROMIUM AR	5,6 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	10,0 %	MOLYBDENUM	5,03 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,049 mg	MOLYBDENUM AR	10,1 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	3,5 %	CENDRES	1,27 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,381 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
OEUFS ET PRODUITS À BASE D'OEUFS	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	30,7 %	+/-1,5
Matière sèche de lait	20,8 %	+/- 1
Matière grasse de lait	4,2 %	+/-0,5

Article : CHW-Q29SATI-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



CHW-Q29SATI-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 : CHW-Q29SATI-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