



CHD-X50FNOI-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 noir
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	FORCE NOIRE
Article :	CHD-X50FNOI-E4-U72
Tarif Douanier EU :	1806.2030

Composition typique

pâte de cacao 50,5%; sucre 47,5%; beurre de cacao 1,5%; émulsifiant: lécithine de soja <1%; arôme naturel de vanille <1%

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Lait

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	3073416100838	5,000 KG
CAR	13073416100835	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	29,2 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

		Méthode de référence
VISCOSITÉ CASSON	max 7.500 mPa.s	IOCCC46(2000) & 10(1973)
LIMITE D'ÉCOULEMENT	40,00 - 60,00 Pa	IOCCC46(2000) & 10(1973)
Granulométrie : 4-8 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.		IOCCC116(1990)

Critères microbiologiques

		Méthode de référence
GERMES TOTAUX	max 5.000/g	ISO4833
LEVURES	max 50/g	ISO7954
MOISSISSURES	max 50/g	ISO7954

Article : CHD-X50FNOI-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



CHD-X50FNOI-E4-U72

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	507 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25,3 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.120 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	29,2 g	VITAMINE D CALCIFERON	1,275 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	41,8 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	25,5 %
ACIDES GRAS SATURÉS	17,5 g	VITAMINE D (UI)	51
ACIDES GRAS SATURÉS AR	87,3 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,329 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	9,4 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	19,4 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,0 g	VITAMINE E (UI)	3
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE H BIOTINE	0,000 mg
CHOLESTÉROL	0,0 mg	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES	49,9 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	11,046 mg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	19,2 %	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	5,5 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	47,3 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	52,6 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE	189,2 mg
AMIDON	2,6 g	PHOSPHORE AR	27,0 %
FIBRES ALIMENTAIRES	9,0 g	FER	14,73 mg
PROTÉINES TOTALES	5,9 g	FER AR	105,2 %
PROTÉINES TOTALES AR	11,8 %	MAGNESIUM	119,4 mg
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	MAGNESIUM AR	31,8 %
SEL	0,01 g	ZINC	1,66 mg
SEL AR	0,2 %	ZINC AR	16,6 %
SODIUM	5,1 mg	IODE	0,00 µg
ACIDES ORGANIQUES	0,81 g	IODE AR	0,0 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,60 g	CALCIUM	33,1 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	1,31 g	CALCIUM AR	4,1 %
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE	9,92 mg
VITAMINE A RETINOL	11,436 µg	CHLORURE AR	1,2 %

Article : CHD-X50FNOI-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



CHD-X50FNOI-E4-U72

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

VITAMINE A RETINOL AR	1,4 %	POTASSIUM	976,9 mg
VITAMINE A (UI)	38	POTASSIUM AR	48,8 %
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,000 µg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINE B1 THIAMINE	0,101 mg	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE B1 THIAMINE AR	9,2 %	FLUORIDE	0,12 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,101 mg	FLUORIDE AR	3,5 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	7,2 %	SELENIUM	4,63 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,755 mg	SELENIUM AR	8,4 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,7 %	CHROMIUM	60,40 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,403 mg	CHROMIUM AR	151,0 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	6,7 %	MOLYBDENUM	73,48 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,050 mg	MOLYBDENUM AR	147,0 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	3,6 %	CENDRES	2,44 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 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	1
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	51,5 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	22,3 %	+/- 1

Article : CHD-X50FNOI-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



CHD-X50FNOI-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