



CHF-N31CARA-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 au caramel
Nom commercial : LACTEE CARAMEL
Article : CHF-N31CARA-E4-U72
Tarif Douanier EU : 1806.2010

Composition typique

sucres 37,5%; beurre de cacao 26,5%; poudre de lait entier 25,5%; pâte de cacao 6,0%; poudre de lait écrémé 2,0%; sucre caramélisé 1,5%; émulsifiant: lécithine de soja <1%; arôme <1%; extrait de paprika <1%; arôme naturel de vanille <1%

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	3073416295749	5,000 KG
CAR	13073416295746	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	37,1 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

	Méthode de référence
Granulométrie : max. 30 % 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
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

Article : CHF-N31CARA-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. 1 / 4



CHF-N31CARA-E4-U72

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

Critères microbiologiques

Méthode de référence

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	566 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	23,4 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,3 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,530 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.370 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,7 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	37,1 g	VITAMINE D CALCIFERON	1,341 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	53,0 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	26,8 %
ACIDES GRAS SATURÉS	22,3 g	VITAMINE D (UI)	54
ACIDES GRAS SATURÉS AR	111,4 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,420 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11,8 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	20,2 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,5 g	VITAMINE H BIOTINE	0,000 mg
CHOLESTÉROL	24,9 mg	VITAMINE H BIOTINE AR	0,6 %
GLUCIDES DISPONIBLES	49,4 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	11,206 µg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	19,0 %	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	5,6 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	48,6 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	54,0 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE	231,9 mg
AMIDON	0,3 g	PHOSPHORE AR	33,1 %
FIBRES ALIMENTAIRES	1,1 g	FER	1,65 mg
PROTÉINES TOTALES	7,9 g	FER AR	11,8 %
PROTÉINES TOTALES AR	15,8 %	MAGNESIUM	36,6 mg
PROTÉINES DE LAIT	7,3 g	MAGNESIUM AR	9,8 %
SEL	0,25 g	ZINC	1,11 mg
SEL AR	4,2 %	ZINC AR	11,1 %
SODIUM	101,3 mg	IODE	7,21 µg
ACIDES ORGANIQUES	0,55 g	IODE AR	4,8 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,07 g	CALCIUM	251,5 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	0,17 g	CALCIUM AR	31,4 %
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE	221,40 mg
VITAMINE A RETINOL	13,638 µg	CHLORURE AR	27,7 %
VITAMINE A RETINOL AR	1,7 %	POTASSIUM	412,8 mg
VITAMINE A (UI)	45	POTASSIUM AR	20,6 %
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	5,704 µg	MANGANESE	0,03 mg
VITAMINE B1 THIAMINE	0,096 mg	MANGANESE AR	1,7 %
VITAMINE B1 THIAMINE AR	8,7 %	FLUORIDE	0,06 mg

Article : CHF-N31CARA-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



CHF-N31CARA-E4-U72

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

VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,597 mg	FLUORIDE AR	1,6 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	42,6 %	SELENIUM	6,65 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,086 mg	SELENIUM AR	12,1 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,5 %	CHROMIUM	17,73 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,993 mg	CHROMIUM AR	44,3 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	16,5 %	MOLYBDENUM	24,67 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,089 mg	MOLYBDENUM AR	49,3 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	6,3 %	CENDRES	2,05 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,586 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	32,6 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	min 2,5 %	
Matière sèche de lait	27,2 %	+/-1,5
Matière grasse de lait	7,0 %	+/-0,5

Conditions de stockage

Entreposer le produit dans un local propre, sec (humidité relative max.70 %) et sans odeur.

Température de stockage: 12 - 20 °C

Article : CHF-N31CARA-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. 3 / 4



CHF-N31CARA-E4-U72

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

Certification cachère

Cachère : Absence

Imprimé le 30.05.2018 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Valentine Detalle

Article : CHF-N31CARA-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