



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

sucre 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% ; épices <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

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

19.12.2016 15:46:00

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

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 C	ACIDE ASCORBIQUE	0,530 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,3 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,7 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.370 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,341 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	37,1 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	26,8 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	53,0 %	VITAMINE D	(UI)	54
ACIDES GRAS SATURÉS	22,3 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2,420 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	111,4 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	20,2 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11,8 g	VITAMINE E	(UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	VITAMINE H	BIOTINE	0,000 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,5 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	0,6 %
CHOLESTÉROL	24,9 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	11,206 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	49,3 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	5,6 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	18,9 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES		0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	48,6 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR		0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	54,0 %	PHOSPHORE		231,9 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		33,1 %
AMIDON	0,3 g	FER		1,65 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	1,1 g	FER AR		11,8 %
PROTÉINES TOTALES	8,0 g	MAGNESIUM		36,6 mg
PROTÉINES TOTALES AR	16,0 %	MAGNESIUM AR		9,8 %
PROTÉINES DE LAIT	7,3 g	ZINC		1,11 mg
SEL	0,25 g	ZINC AR		11,1 %
SEL AR	4,2 %	IODE		7,21 µg
SODIUM	101,4 mg	IODE AR		4,8 %
ACIDES ORGANIQUES	0,55 g	CALCIUM		251,5 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,07 g	CALCIUM AR		31,4 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,17 g	CHLORURE		221,41 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR		27,7 %
VITAMINE A RETINOL	13,647 µg	POTASSIUM		412,8 mg
VITAMINE A RETINOL AR	1,7 %	POTASSIUM AR		20,6 %
VITAMINE A (UI)	45	COPPER		0,15 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	5,707 µg	COPPER AR		14,7 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,096 mg	MANGANESE		0,03 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	8,7 %	MANGANESE AR		1,7 %

Article : CHF-N31CARA-E4-U72

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

19.12.2016 15:46:00

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	0,06 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	42,6 %	FLUORIDE AR	1,6 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,086 mg	SELENIUM	6,65 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,5 %	SELENIUM AR	12,1 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,993 mg	CHROMIUM	17,73 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	16,5 %	CHROMIUM AR	44,3 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,089 mg	MOLYBDENUM	24,67 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	6,3 %	MOLYBDENUM AR	49,3 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,586 µg	CENDRES	2,08 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	23,4 %	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
CACAÔ	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
HUILE D'ARACHIDE	0	AIL	0
SÉSAME	0	CAFÉINE	1
HUILE DE SÉSAME	0	BHA/BHT (E320/E321)	0
MOUTARDE	0	SACCHAROSE	1

Article : CHF-N31CARA-E4-U72

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

19.12.2016 15:46:00

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

p. 3 / 4



CHF-N31CARA-E4-U72

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

Informations complémentaires sur les allergènes

GLUTAMATE (E620 -> E625)	0	FRUCTOSE	1
SULFITE (E220 -> E227)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
BENZOATES (E210->E213)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	0
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	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

Certification cachère

Cachère : Absence

Imprimé le 19.12.2016 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

19.12.2016 15:46:00

p. 4 / 4