



CHD-P72VEN-E1-U68

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

FUSEAU SAS
RUE C LACRETELLE
ZAC DE L'HOIRIE
49070 BEAUCOUZE
FRANCE

Spécification de l'article

Dénomination légale : Chocolat de couverture noir
Nom commercial : VENEZUELA
Article : CHD-P72VEN-E1-U68 **Référence :** 24895
Tarif Douanier EU : 1806.9039

Composition typique

pâte de cacao Venezuela 67.0% ; sucre 25.0% ; beurre de cacao 8.0% ; arôme naturel de vanille <1%

Fondation Cocoa Horizons: ingrédients cacao. Soutient la fondation Cocoa Horizons dans les pays où le programme est opérationnel.

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Lait

Ce produit est fabriqué sur des lignes communes qui traitent des produits contenant des ingrédients allergènes et donc susceptibles de contenir ces allergènes. Les niveaux d'allergènes présents par contact croisé peuvent varier. Nous recommandons vivement à nos clients de transmettre ces informations sur les allergènes et de les inclure sur leurs propres étiquettes de produits, en particulier ceux vendus aux consommateurs. Nous conseillons également à nos clients de tenir compte des réglementations locales sur les teneurs en allergènes et des normes d'étiquetage. Pour plus d'information, veuillez contacter votre représentant Barry Callebaut.

Conditionnement

	EAN	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
UC	3073416101323	1.000 KG		
CAR	13073416101320	6.000 KG		

Forme	Pistoles
Quantité	1KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	6UC/CAR
Quantité par palette	72CAR/PAL
Quantité à commander	6 KG (ou multiple de)

Informations sur l'emballage

Unité de	Matériel d'emballage	Code d'identification
UC	Sac	07-O
CAR	Carton	20-PAP

Critères chimiques

Critères chimiques		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	43.3 % +/- 1.5	IOCCC14(1972)

Article : CHD-P72VEN-E1-U68

pour le client 9422

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

05.01.2024 10:53:55

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

p. 1 / 4



CHD-P72VEN-E1-U68

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

Critères physiques

Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.

Méthode de référence

IOCCC38(1990)

Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5,000/g
LEVURES	max 50/g
MOISSURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	non détecté/g
SALMONELLES	non détecté/25g

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954
ISO7954
ISO21528-2
ISO4832
ISO16649-2
ISO6579-1

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 dans les conditions de stockage recommandées ci-dessous

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	566 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0.000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28.3 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0.0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2,368 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	2.040 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	43.3 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	40.8 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	61.8 %	VITAMINE D	(UI)	82
ACIDES GRAS SATURÉS	26.1 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	3.664 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	130.3 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	30.5 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	14.0 g	VITAMINE E	(UI)	5
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1.3 g	FOLATE		16.253 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0.0 g	FOLATE AR		8.1 %
CHOLESTÉROL	0.0 mg	PHOSPHORE		263.6 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	28.5 g	PHOSPHORE AR		37.7 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	11.0 %	FER		19.56 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	24.9 g	FER AR		139.7 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	27.7 %	MAGNESIUM		166.4 mg
POLYOLS	0.0 g	MAGNESIUM AR		44.4 %
AMIDON	3.6 g	ZINC		2.28 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	13.0 g	ZINC AR		22.8 %
PROTÉINES TOTALES	8.2 g	IODE		0.00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	16.4 %	IODE AR		0.0 %
PROTÉINES DE LAIT	0.0 g	CALCIUM		46.0 mg
SEL	0.02 g	CALCIUM AR		5.7 %
SEL AR	0.3 %	CHLORURE		13.21 mg

Article : CHD-P72VEN-E1-U68

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

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

pour le client 9422

05.01.2024 10:53:55

p. 2 / 4



CHD-P72VEN-E1-U68

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

SODIUM	6.9 mg	CHLORURE AR	1.7 %
ACIDES ORGANIQUES	1.14 g	POTASSIUM	739.3 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0.83 g	POTASSIUM AR	37.0 %
POLYHYDROXYPHENOLS	2.08 g	MANGANESE	0.00 mg
ALCOOL	0.00 g	MANGANESE AR	0.1 %
VITAMINE A RETINOL	18.333 µg	FLUORIDE	0.16 mg
VITAMINE A (UI)	61	FLUORIDE AR	4.6 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0.134 mg	SELENIUM	6.18 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	12.2 %	SELENIUM AR	11.2 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0.134 mg	CHROMIUM	80.64 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	9.6 %	CHROMIUM AR	201.6 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	1.075 mg	MOLYBDENUM	98.11 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	6.7 %	MOLYBDENUM AR	196.2 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0.000 µg	CENDRES	1.89 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0.0 %		

AR = apports de référence

Allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	1	AVOINE	0
LACTOSE	1	SEIGLE	0
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	0	ORGE (EXCEPT SIROP DE GLUCOSE)	0
SOJA*	0	BLÉ EN ÉPEAUTRE, EX. G. SIROP	0
POISSONS (INCL. CALAMAR)	0	SOUCHES HYBRIDES DE CÉRÉALES	0
CRUSTACÉS (INCL. CREVETTES)	0	NOISETTES*	0
ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC >	0	AMANDES*	0
CÉLÉRI	0	NOIX DU BRÉSIL*	0
ARACHIDES*	0	NOIX DE CAJOU*	0
HUILE D'ARACHIDE HAUTEMENT RAFFINÉE	0	NOIX DE MACADAMIA*	0
SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0	NOIX DE PÉCAN*	0
MOUTARDE	0	PISTACHE*	0
LUPIN	0	NOIX*	0
MOLLUSQUES (INCL. ORMEAU)	0	F. RÉF. HUILE DE NOIX, EX. CACAHUÈTE	0

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

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

Autres substances d'intérêt

BOEUF	0	CHÂTAIGNE*	0
PORC	0	PIGNONS DE PIN*	0
POULE	0	NOIX DE PILI*	0
FRUCTOSE	1	NOIX DE KARITÉ*	0
MAÏS	0	NOIX EN COEUR*	0
VANILLINE	1	CHINQUAPIN*	0

Article : CHD-P72VEN-E1-U68

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

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

pour le client 9422

05.01.2024 10:53:55

p. 3 / 4



CHD-P72VEN-E1-U68

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

Autres substances d'intérêt

ALCOOL	0	LITCHI*	0
ASPARTAME	0	NOIX DE HÊTRE*	0
SARRASIN	0	NOIX DE BEURRE*	0
GLUTEN>20 PPM	0	NOIX DE COCO*	0
SIROP DE GLUCOSE À BASE D'ORGE	0	NOIX DE HICKORY*	0
BLÉ B. GLU. SIROP INC. DEX.	0	LACTITOL	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA HAUTEMENT RAFFINÉE	0		

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

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

Informations sur la pertinence diététique

CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	1
--------------------------	---	--------------------------	---

Légende : 1 = apte 0 = inapte

"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	74.2 %	+/- 2
Matière sèche cacao dégraissé	30.9 %	+/-1,5

Conditions de stockage

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

Température de stockage recommandée : 12 - 20 °C

Certification cachère

Cachère Dairy

Certificat cachère disponible sur demande. Le statut cachère est confirmé sur l'emballage (seulement pour produits solides).

Imprimé le 05.01.2024 pour le client FUSEAU SAS

Valentine Detalle

Article : CHD-P72VEN-E1-U68

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

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

pour le client 9422

05.01.2024 10:53:55

p. 4 / 4