



CHD-S65INAY-587

Spécification de l'article selon la législation du UE

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

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Chocolat de couverture de couleur foncée (EU)		
Nom commercial :	INAYA		
Article :	CHD-S65INAY-587		
Tarif Douanier EU :	1806.2010		
EAN/UPC :			
20,00 KG	CAR	13073416099795	
5,00 KG	UC	3073416099798	

Composition typique (Données inappropriées pour la demande des restitutions)

pâte de cacao 58,0% ; sucre 31,5% ; poudre de cacao maigre 9,5% ; émulsifiant: lécithine de soja <1% ; arôme naturel de vanille <1%

Ingrédients Q Fermentation™ Program: Pâte de cacao

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Lait

Conditionnement

Pistoles 5KG/UC 4UC/CAR 28CAR/PAL
Quantité à commander 20 KG (ou multiple de)

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	33,0 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

		Méthode de référence
Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.		IOCCC38(1990)

Critères microbiologiques

		Méthode de référence
FLORE AÉROBIE MÉSOPHILE	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

Article : CHD-S65INAY-587

pour le client 9422

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

21.05.2014 11:49:26

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

p. 1 / 4



CHD-S65INAY-587

Spécification de l'article selon la législation du UE

Critères microbiologiques

Méthode de référence

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.

Dimensions standard

Non spécifié.

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	509 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,0000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25,5 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.131 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,4 GR1
MATIÈRE GRASSE TOTALE	33,0 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	28,9 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	47,0 %	VITAMINE D	(UI)	58
ACIDES GRAS SATURÉS	19,7 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2,6 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	99,0 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	21,8 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	10,7 g	VITAMINE E	(UI)	4
ACIDES GRAS POLY-INSATURÉS	1,1 g	VITAMINE H	BIOTINE	0,0000 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	16,8 GR1
GLUCIDES DISPONIBLES	36,3 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	8,4 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	14,0 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES		0,0000 GR1
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	31,8 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR		0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	35,4 %	PHOSPHORE		286,5 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		40,9 %
AMIDON	4,0 g	FER		20,5 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	14,2 g	FER AR		146,2 %
PROTÉINES TOTALES	8,9 g	MAGNESIUM		180,8 mg
PROTÉINES TOTALES AR	18,0 %	MAGNESIUM AR		48,2 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC		2,5 mg
SEL	0,02 g	ZINC AR		25,2 %
SEL AR	0,3 %	IODE		0,0000 GR1
SODIUM	0,01 g	IODE AR		0,0 %
ACIDES ORGANIQUES	1,20 g	CALCIUM		50,0 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,9 g	CALCIUM AR		6,2 %
POLYHYDROXYPHENOLS	2,3 g	CHLORURE		14,4 mg
ALCOOL	0,0 g	CHLORURE AR		1,8 %
VITAMINE A RETINOL	12,9 GR1	POTASSIUM		761,3 mg
VITAMINE A RETINOL AR	1,6 %	POTASSIUM AR		38,1 %

Article : CHD-S65INAY-587

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

21.05.2014 11:49:26

p. 2 / 4



CHD-S65INAY-587

Spécification de l'article selon la législation du UE

VITAMINE A (UI)	43	COPPER	4,4 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,0000 GR1	COPPER AR	444,2 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,15 mg	MANGANESE	0,0030 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	14,0 %	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,15 mg	FLUORIDE	0,14 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	11,0 %	FLUORIDE AR	4,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	1,1 mg	SELENIUM	5,4 GR1
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	7,2 %	SELENIUM AR	9,8 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,62 mg	CHROMIUM	70,0 GR1
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	10,3 %	CHROMIUM AR	174,9 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,080 mg	MOLYBDENUM	85,1 GR1
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	5,5 %	MOLYBDENUM AR	170,2 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,0000 GR1	CENDRES	2,0 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %	ISOMALTULOSE	0 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
CACAO	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

Article : CHD-S65INAY-587

pour le client 9422

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

21.05.2014 11:49:26

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

p. 3 / 4



CHD-S65INAY-587

Spécification de l'article selon la législation du UE

Informations complémentaires sur les allergènes

HUILE D'ARACHIDE	0	AIL	0
SÉSAME	0	CAFÉINE	1
HUILE DE SÉSAME	0	BHA/BHT (E320/E321)	0
MOUTARDE	0	SACCHAROSE	1
GLUTAMATE (E620 -> E625)	0	FRUCTOSE	1
SULFITE (E220 -> E227)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
BENZOATES (E210->E213)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	1
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	67,0 %	+/- 2
Matière sèche cacao dégraissé	34,0 %	+/-1,5

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 Dairy

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

Imprimé le 21.05.2014 pour le client FUSEAU SAS

Valentine Detalle