



M-7VCH-X50

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 vermicelle (EU)	
Nom commercial :	Fins	
Article :	M-7VCH-X50	
Tarif Douanier EU :	1806.9039	
EAN/UPC :		
10,00 KG	CAR	13073417500276
1,00 KG	PCI	3073417500279

Composition typique (Données inappropriées pour la demande des restitutions)

sucré 55,0% ; pâte de cacao 38,5% ; beurre de cacao 3,0% ; poudre de lait entier 2,0% ; matière grasse laitière anhydre 1,5% ; arôme naturel de vanille <1%

Conditionnement

Vermicelli/Splitter 1KG/UC 10UC/CAR 56CAR/PAL
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)

Critères chimiques

HUMIDITÉ max 1 %

Méthode de référence

IOCCC1(1952)

Critères physiques

Granulométrie : min 20 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.

Méthode de référence

IOCCC116(1990)

Critères microbiologiques

FLORE AÉROBIE MÉSOPHILE	max 5.000/g
LEVURES	max 50/g
MOISSISSURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	absence/g
SALMONELLES	absence/25g

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954
ISO7954
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.

Article : M-7VCH-X50

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 10:32:28

p. 1 / 4



M-7VCH-X50

Spécification de l'article selon la législation du UE

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	500 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,030 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25,0 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.090 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,1 GR1
MATIÈRE GRASSE TOTALE	26,0 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	21,2 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	37,0 %	VITAMINE D	(UI)	42
ACIDES GRAS SATURÉS	15,7 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2,0 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	78,0 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	16,3 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	8,4 g	VITAMINE E	(UI)	3
ACIDES GRAS POLY-INSATURÉS	0,8 g	VITAMINE H	BIOTINE	0,0000 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,2 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	7,9 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	9,22 GR1
GLUCIDES DISPONIBLES	57,3 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	4,6 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	22,0 %	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES	0,0000 GR1
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	55,3 g	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	61,4 %	PHOSPHORE		157,8 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		22,5 %
AMIDON	2,0 g	FER		11,3 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	7,2 g	FER AR		80,7 %
PROTÉINES TOTALES	5,0 g	MAGNESIUM		92,6 mg
PROTÉINES TOTALES AR	10,0 %	MAGNESIUM AR		24,7 %
PROTÉINES DE LAIT	0,5 g	ZINC		1,3 mg
SEL	0,03 g	ZINC AR		13,2 %
SEL AR	0,5 %	IODE		0,461 GR1
SODIUM	0,01 g	IODE AR		0,3 %
ACIDES ORGANIQUES	0,64 g	CALCIUM		41,3 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,5 g	CALCIUM AR		5,2 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,2 g	CHLORURE		22,0 mg
ALCOOL	0,0 g	CHLORURE AR		2,7 %
VITAMINE A	RETINOL	POTASSIUM		598,2 mg
VITAMINE A	RETINOL AR	POTASSIUM AR		29,9 %
VITAMINE A	(UI)	COPPER		2,9 mg
PROVITAMINE A	BETA-CAROTENE	COPPER AR		292,7 %
VITAMINE B1	THIAMINE	MANGANESE		0,0070 mg
VITAMINE B1	THIAMINE AR	MANGANESE AR		0,3 %
VITAMINE B2	RIBOFLAVINE	FLUORIDE		0,090 mg

Article : M-7VCH-X50

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 10:32:28

p. 2 / 4



M-7VCH-X50

Spécification de l'article selon la législation du UE

VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	8,2 %	FLUORIDE AR	2,7 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,58 mg	SELENIUM	3,8 GR1
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	3,6 %	SELENIUM AR	6,9 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,37 mg	CHROMIUM	46,7 GR1
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	6,1 %	CHROMIUM AR	116,7 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,040 mg	MOLYBDENUM	56,9 GR1
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	3,1 %	MOLYBDENUM AR	113,8 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,040 GR1	CENDRES	1,6 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	1,5 %	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	0	VANILLINE	1
HUILE DE SOJA	0	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
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

Article : M-7VCH-X50

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 10:32:28

p. 3 / 4



M-7VCH-X50

Spécification de l'article selon la législation du UE

Informations complémentaires sur les allergènes

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	42,4 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	17,7 %	+/- 1

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