



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**SAOTHOME-552**

**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

<b>Dénomination légale :</b>	Chocolat de couverture de couleur foncée (EU)		
<b>Nom commercial :</b>	Saothome		
<b>Article :</b>	SAOTHOME-552		
<b>Tarif Douanier EU :</b>	1806.2010		
<b>EAN/UPC :</b>			
2,50 KG	UC	5410522194265	
10,00 KG	CAR	5410522243338	

### Composition typique (Données inappropriées pour la demande des restitutions)

pâte de cacao São Tomé 72,5% ; sucre 27,0% ; émulsifiant: lécithine de soja <1% ; arôme naturel de vanille <1%

### Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Lait

### Conditionnement

Callets 2,5KG/UC 4UC/CAR 49CAR/PAL  
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)

### Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	39,4 %	+/- 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

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>.

Article : SAOTHOME-552

pour le client 9422

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

21.05.2014 12:14:29

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

**p. 1 / 4**

**CALLEBAUT**

FELIUM 1911

**SAOTHOME-552****Spécification de l'article selon la législation du UE****Critères microbiologiques****Méthode de référence**

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	544 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,0000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,2 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.276 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,8 GR1
MATIÈRE GRASSE TOTALE	39,4 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	36,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	56,0 %	VITAMINE D (UI)	73
ACIDES GRAS SATURÉS	23,6 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	3,3 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	118,0 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	27,4 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,7 g	VITAMINE E (UI)	5
ACIDES GRAS POLY-INSATURÉS	1,3 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	17,8 GR1
GLUCIDES DISPONIBLES	31,2 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	8,9 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	12,0 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,0000 GR1
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	26,9 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	29,9 %	PHOSPHORE	273,8 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR	39,1 %
AMIDON	3,7 g	FER	18,7 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	13,6 g	FER AR	133,7 %
PROTÉINES TOTALES	8,5 g	MAGNESIUM	172,8 mg
PROTÉINES TOTALES AR	17,0 %	MAGNESIUM AR	46,1 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC	2,4 mg
SEL	0,02 g	ZINC AR	23,9 %
SEL AR	0,3 %	IODE	0,0000 GR1
SODIUM	0,01 g	IODE AR	0,0 %
ACIDES ORGANIQUES	1,15 g	CALCIUM	47,8 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,9 g	CALCIUM AR	6,0 %
POLYHYDROXYPHENOLS	2,2 g	CHLORURE	13,7 mg
ALCOOL	0,0 g	CHLORURE AR	1,7 %
VITAMINE A RETINOL	16,4 GR1	POTASSIUM	694,3 mg
VITAMINE A RETINOL AR	2,0 %	POTASSIUM AR	34,7 %
VITAMINE A (UI)	55	COPPER	3,9 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,0000 GR1	COPPER AR	388,6 %

Article : SAOTHOME-552

pour le client 9422

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

21.05.2014 12:14:29

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

**p. 2 / 4**

**CALLEBAUT**

FELSIIUM 1911

**SAOTHOME-552****Spécification de l'article selon la législation du UE**

VITAMINE B1 THIAMINE	0,14 mg	MANGANESE	0,0030 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	13,1 %	MANGANESE AR	0,1 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,14 mg	FLUORIDE	0,12 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	10,3 %	FLUORIDE AR	3,5 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	1,1 mg	SELENIUM	4,7 GR1
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	6,9 %	SELENIUM AR	8,5 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,58 mg	CHROMIUM	61,2 GR1
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	9,6 %	CHROMIUM AR	153,0 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,070 mg	MOLYBDENUM	74,5 GR1
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	5,1 %	MOLYBDENUM AR	148,9 %
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
HUILE D'ARACHIDE	0	AIL	0
SÉSAME	0	CAFÉINE	1

Article : SAOTHOME-552

pour le client 9422

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

21.05.2014 12:14:29

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

**p. 3 / 4**



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**SAOTHOME-552**

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

### Informations complémentaires sur les allergènes

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	72,0 %	+/- 2
Matière sèche cacao dégraissé	32,6 %	+/-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

Yoko Vervliet