

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

Spécification de l'article

Dénomination légale : Chocolat
Certification Certifié HALAL
Nom commercial : Lamy
Article : CHD-SV-22290E0-11B **Référence :** 6711
Tarif Douanier EU : 1806.2030

Composition typique

sucré 51.5% ; pâte de cacao 41.5% ; beurre de cacao 3.5% ; matière grasse **laitière** 2.0% ; émulsifiant: lécithine (**soja**) <1% ; 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)
CAR	8711177639949	2.500 KG	2.730 KG	388x198x155 MM

Forme copeaux
Quantité par boîte / sac / uni 2,5KG/CAR
Quantité par palette 132CAR/PAL
Quantité minimale à commander 2.5 KG . Au-delà, commander par multiples de 2.5 KG .

Critères chimiques

HUMIDITÉ max 1 %

Méthode de référence

IOCCC1(1952)

Critères physiques

Non spécifié.

Méthode de référence

Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX max 5,000/g
LEVURES max 50/g

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954

Article : CHD-SV-22290E0-11B

pour le client 9422

Barry Callebaut Decorations B.V. - De Ambachten 4

4880 AC ZUNDERT - PAYS-BAS

01.06.2022 12:30:57

Tél.: 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93

p. 1 / 4

Critères microbiologiques

Méthode de référence

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	ISO6579-1

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

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	512 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0.000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25.6 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0.0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2,143 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1.163 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	28.6 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	23.3 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	40.8 %	VITAMINE D (UI)	47
ACIDES GRAS SATURÉS	17.1 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2.199 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	85.4 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	18.3 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	9.2 g	VITAMINE E (UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1.0 g	FOLATE	9.678 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0.2 g	FOLATE AR	4.8 %
CHOLESTÉROL	8.1 mg	PHOSPHORE	156.7 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	54.4 g	PHOSPHORE AR	22.4 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	20.9 %	FER	12.24 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	51.8 g	FER AR	87.4 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	57.5 %	MAGNESIUM	98.9 mg
POLYOLS	0.0 g	MAGNESIUM AR	26.4 %
AMIDON	2.1 g	ZINC	1.38 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	7.8 g	ZINC AR	13.8 %
PROTÉINES TOTALES	4.9 g	IODE	0.00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	9.9 %	IODE AR	0.0 %
PROTÉINES DE LAIT	0.0 g	CALCIUM	27.5 mg
SEL	0.01 g	CALCIUM AR	3.4 %
SEL AR	0.2 %	CHLORURE	8.40 mg
SODIUM	4.2 mg	CHLORURE AR	1.1 %
ACIDES ORGANIQUES	0.67 g	POTASSIUM	459.3 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0.50 g	POTASSIUM AR	23.0 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1.25 g	MANGANESE	0.01 mg
ALCOOL	0.00 g	MANGANESE AR	0.3 %

Article : CHD-SV-22290E0-11B

pour le client 9422

Barry Callebaut Decorations B.V. - De Ambachten 4

4880 AC ZUNDERT - PAYS-BAS

01.06.2022 12:30:57

Tél.: 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93

p. 2 / 4

CHD-SV-22290E0-11B

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

VITAMINE A RETINOL	29.056 µg	FLUORIDE	0.10 mg
VITAMINE A (UI)	97	FLUORIDE AR	2.9 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0.083 mg	SELENIUM	3.83 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7.6 %	SELENIUM AR	7.0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0.083 mg	CHROMIUM	50.02 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	6.0 %	CHROMIUM AR	125.0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0.625 mg	MOLYBDENUM	60.85 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	3.9 %	MOLYBDENUM AR	121.7 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0.000 µg	CENDRES	1.18 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0.0 %		

AR = apports de référence

Autres Informations allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	1	NOISETTES, AMANDES	0
LACTOSE	1	HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	0
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	0	AUTRES NOIX *	0
SOJA**	1	ARACHIDES**	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA ENTIÈREMENT	1	HUILE/GRAISSE D'ARACHIDE ENTIÈREMENT	0
LUPIN	0	SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0
GLUTEN	0	HUILE DE SÉSAME	0
BLÉ	0	MOUTARDE	0
SEIGLE	0	ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC	0
SARRASIN	0	VANILLINE	1
BOEUF	0	CÉLERI	0
PORC	0	ALCOOL	0
POULE	0	ASPARTAME	0
POISSONS (Y COMPRIS CALAMAR)	0	FRUCTOSE	1
CRUSTACÉS (Y COMPRIS CREVETTES/PRAIRES,	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
MOLLUSQUES (Y COMPRIS ORMEAU)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	0
MAÏS	0		

Légende : 1 = Présent / apte 0 = Absent / inapte

Autres noix * : noix, noix pécan, noix de cajou, pistaches, noix macadamia, noix de Brésil.

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

"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	46.0 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	19.1 %	+/- 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

Article : CHD-SV-22290E0-11B

Barry Callebaut Decorations B.V. - De Ambachten 4

4880 AC ZUNDERT - PAYS-BAS

Tél.: 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93

pour le client 9422

01.06.2022 12:30:57

p. 3 / 4

MONA LISA®

CHD-SV-22290E0-11B

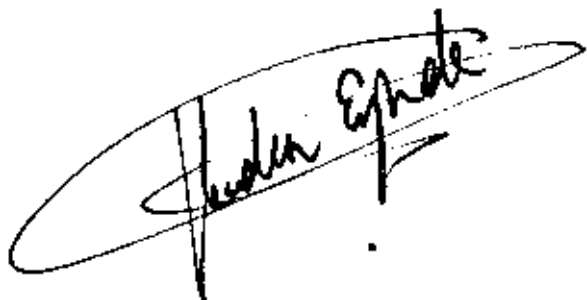
Spécification de l'article selon la législation de l' UE

Certification cachère

Cachère Dairy

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

Imprimé le 01.06.2022 pour le client FUSEAU SAS



Nathalie van den Eynde

Article : CHD-SV-22290E0-11B

Barry Callebaut Decorations B.V. - De Ambachten 4

4880 AC ZUNDERT - PAYS-BAS

Tél.: 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93

pour le client 9422

01.06.2022 12:30:57

p. 4 / 4