

**CALLEBAUT**

FELSIIUM 1911

2665NV-T70**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 au lait (EU)		
Article :	2665NV-T70		
Tarif Douanier EU :	1806.2010		
EAN/UPC :			
2,50 KG	UC		5410522456523
20,00 KG	CAR		5410522456530

Composition typique (Données inappropriées pour la demande des restitutions)

sucré 38,5% ; beurre de cacao 28,5% ; poudre de **lait** entier 20,5% ; poudre de **lait** écrémé 6,0% ; pâte de cacao 5,5% ; émulsifiant: lécithine de **soja** <1% ; épices <1% ; arôme naturel de vanille <1%

Ingrédients Growing Great Chocolate: Cacao

Conditionnement

Calllets 2,5KG/UC 8UC/CAR 30CAR/PAL
Quantité à commander 20 KG (ou multiple de)

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	37,5 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

			Méthode de référence
VISCOSITÉ LINÉAIRE	1.000 - 1.200 mPa.s		IOCCC46(2000)
Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.			IOCCC38(1990)

Critères microbiologiques

			Méthode de référence
FLORE AÉROBIE MÉSOBIOLOGIQUE	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>.

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

Article : 2665NV-T70

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

pour le client 9422

2665NV-T70/EU/00000000

21.05.2014 09:58:58

p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FELSIIUM 1911

2665NV-T70**Spécification de l'article selon la législation du UE****Critères microbiologiques****Méthode 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)

18 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	573 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,49 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,6 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,6 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.396 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,4 GR1
MATIÈRE GRASSE TOTALE	37,5 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	28,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	54,0 %	VITAMINE D	(UI)	57
ACIDES GRAS SATURÉS	22,5 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2,6 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	113,0 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	21,7 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,0 g	VITAMINE E	(UI)	4
ACIDES GRAS POLY-INSATURÉS	1,2 g	VITAMINE H	BIOTINE	0,0010 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	2,4 %
CHOLESTÉROL	20,1 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	10,8 GR1
GLUCIDES DISPONIBLES	49,8 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	5,4 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	19,0 %	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES	0,0000 GR1
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	49,1 g	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	54,6 %	PHOSPHORE		214,5 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		30,6 %
AMIDON	0,3 g	FER		1,8 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	1,0 g	FER AR		13,1 %
PROTÉINES TOTALES	8,0 g	MAGNESIUM		34,3 mg
PROTÉINES TOTALES AR	16,0 %	MAGNESIUM AR		9,1 %
PROTÉINES DE LAIT	7,3 g	ZINC		1,0 mg
SEL	0,23 g	ZINC AR		10,3 %
SEL AR	3,9 %	IODE		6,64 GR1
SODIUM	0,09 g	IODE AR		4,4 %
ACIDES ORGANIQUES	0,55 g	CALCIUM		231,8 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,1 g	CALCIUM AR		29,0 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,2 g	CHLORURE		204,0 mg
ALCOOL	0,0 g	CHLORURE AR		25,5 %
VITAMINE A RETINOL	22,2 GR1	POTASSIUM		393,6 mg
VITAMINE A RETINOL AR	2,8 %	POTASSIUM AR		19,7 %
VITAMINE A (UI)	74	COPPER		0,45 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	7,1 GR1	COPPER AR		45,2 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,090 mg	MANGANESE		0,020 mg

Article : 2665NV-T70

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

pour le client 9422

2665NV-T70/EU/00000000

21.05.2014 09:58:58

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

FELSNUM 1911

2665NV-T70**Spécification de l'article selon la législation du UE**

VITAMINE B1 THIAMINE AR	8,4 %	MANGANESE AR	0,8 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,55 mg	FLUORIDE	0,030 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	39,5 %	FLUORIDE AR	1,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,080 mg	SELENIUM	3,8 GR1
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,5 %	SELENIUM AR	7,0 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,92 mg	CHROMIUM	14,1 GR1
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	15,3 %	CHROMIUM AR	35,2 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,080 mg	MOLYBDENUM	19,3 GR1
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	5,9 %	MOLYBDENUM AR	38,7 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,54 GR1	CENDRES	1,9 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	21,7 %	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
HUILE DE SÉSAME	0	BHA/BHT (E320/E321)	0

Article : 2665NV-T70

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

pour le client 9422

2665NV-T70/EU/00000000

21.05.2014 09:58:58

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

2665NV-T70

Spécification de l'article selon la législation du UE

Informations complémentaires sur les allergènes

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	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	34,4 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	min 2,5 %	
Matière sèche de lait	25,8 %	+/-1,5
Matière grasse de lait	5,6 %	+/-0,5

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).

Les produits ayant une DLUO allant jusqu'à 23.01.2015 ne sont pas certifiés kasher et ne portent pas le logo kasher sur l'étiquette.

Imprimé le 21.05.2014 pour le client FUSEAU SAS

Yoko Vervliet

Article : 2665NV-T70

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

pour le client 9422

2665NV-T70/EU/00000000

21.05.2014 09:58:58

p. 4 / 4