



CHD-N70PASS-LN-593

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

BARRY CALLEBAUT FRANCE
Boîte post. 8
78250 HARDRICOURT
FRANCE

Spécification de l'article

Dénomination légale : Chocolat de couverture noir
Certification Certifié HALAL
Nom commercial : Le Nôtre
LENOTRE PASSY
Article : CHD-N70PASS-LN-593
Tarif Douanier EU : 1806.2010

Composition typique

pâte de cacao 63,5% ; sucre 26,5% ; beurre de cacao 9,5% ; émulsifiant: lécithines (**soja**) <1% ; arôme naturel de vanille <1%
Soutient un approvisionnement en cacao 100% durable

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
CAR 13073416094264	20,000 KG	
Forme	Pistoles	
Quantité par boîte / sac / uni	20KG/CAR	
Quantité par palette	32CAR/PAL	
Quantité à commander 20 KG (ou multiple de)		

Informations sur l'emballage

Unité de	Matériel d'emballage	Code d'identification
CAR	Sac	02-PE-HD
	Carton	20-PAP

Critères chimiques

Critères chimiques	Méthode de référence	
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	43,0 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Article : CHD-N70PASS-LN-593

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

24.10.2025 15:18:54

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

p. 1 / 4



CHD-N70PASS-LN-593

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

Critères physiques

VISCOSITÉ CASSON	500 - 900 mPa.s
LIMITE D'ÉCOULEMENT	3,00 - 5,00 Pa
Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.	

Méthode de référence

IOCCC46(2000) & 10(1973)
IOCCC46(2000) & 10(1973)
IOCCC38(1990)

Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5.000/g
LEVURES	max 50/g
MOISSISSURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	non détecté/g
SALMONELLES	non détecté/375g

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954
ISO7954
ISO21528-2
ISO4832
ISO16649-2
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 dans les conditions de stockage recommandées ci-dessous

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	567 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,4 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.374 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,952 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	43,0 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	39,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	61,5 %	VITAMINE D (UI)		78
ACIDES GRAS SATURÉS	25,8 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	3,519 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	129,1 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	29,3 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	13,9 g	VITAMINE E (UI)		5
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,4 g	FOLATE		15,205 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR		7,6 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE		241,0 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	30,3 g	PHOSPHORE AR		34,4 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	11,7 %	FER		18,49 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	26,6 g	FER AR		132,1 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	29,5 %	MAGNESIUM		152,1 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		40,6 %
AMIDON	3,4 g	ZINC		2,10 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	12,3 g	ZINC AR		21,0 %
PROTÉINES TOTALES	7,7 g	IODE		0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	15,5 %	IODE AR		0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM		42,0 mg

Article : CHD-N70PASS-LN-593

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

24.10.2025 15:18:54

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

p. 2 / 4



CHD-N70PASS-LN-593

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

SEL	0,02 g	CALCIUM AR	5,3 %
SEL AR	0,3 %	CHLORURE	12,14 mg
SODIUM	6,4 mg	CHLORURE AR	1,5 %
ACIDES ORGANIQUES	1,08 g	POTASSIUM	698,6 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,79 g	POTASSIUM AR	34,9 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,97 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,1 %
VITAMINE A RETINOL	17,675 µg	FLUORIDE	0,15 mg
VITAMINE A (UI)	59	FLUORIDE AR	4,4 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,127 mg	SELENIUM	5,84 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	11,5 %	SELENIUM AR	10,6 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,127 mg	CHROMIUM	76,20 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	9,1 %	CHROMIUM AR	190,5 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,953 mg	MOLYBDENUM	92,71 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	6,0 %	MOLYBDENUM AR	185,4 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,79 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %		

AR = apports de référence

Allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	1	AVOINE	0
LACTOSE	1	SEIGLE	0
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	0	ORGE (EXCEPT SIROP DE GLUCOSE)	0
SOJA*	1	BLÉ EN ÉPEAUTRE, EX. G. SIROP	0
POISSONS (INCL. CALAMAR)	0	SOUCHES HYBRIDES DE CÉRÉALES	0
CRUSTACÉS (INCL. CREVETTES)	0	NOISETTES*	0
ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC >	0	AMANDES*	0
CÉLERI	0	NOIX DU BRÉSIL*	0
ARACHIDES*	0	NOIX DE CAJOU*	0
HUILE D'ARACHIDE HAUTEMENT RAFFINÉE	0	NOIX DE MACADAMIA*	0
SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0	NOIX DE PÉCAN*	0
MOUTARDE	0	PISTACHE*	0
LUPIN	0	NOIX*	0
MOLLUSQUES (INCL. ORMEAU)	0	F. RÉF. HUILE DE NOIX, EX. CACAHUÈTE	0

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

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

Autres substances d'intérêt

BOEUF	0	CHÂTAIGNE*	0
PORC	0	PIGNONS DE PIN*	0
POULE	0	NOIX DE PILI*	0
FRUCTOSE	1	NOIX DE KARITÉ*	0

Article : CHD-N70PASS-LN-593

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

24.10.2025 15:18:54

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

p. 3 / 4



CHD-N70PASS-LN-593

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

Autres substances d'intérêt

MAÏS	0	NOIX EN COEUR*	0
VANILLINE	1	CHINQUAPIN*	0
ALCOOL	0	LITCHI*	0
ASPARTAME	0	NOIX DE HÊTRE*	0
SARRASIN	0	NOIX DE BEURRE*	0
GLUTEN>20 PPM	0	NOIX DE COCO*	0
SIROP DE GLUCOSE À BASE D'ORGE	0	NOIX DE HICKORY*	0
BLÉ B. GLU. SIROP INC. DEX.	0	LACTITOL	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA HAUTEMENT RAFFINÉE	1	NATURAL LATEX	0

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

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

Informations sur la pertinence diététique

CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	1
--------------------------	---	--------------------------	---

Légende : 1 = apte 0 = inapte

"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	72,5 %	+/- 2
Matière sèche cacao dégraissé	29,4 %	+/-1,5

Conditions de stockage

Entreposer le produit dans un local propre, sec (humidité relative max.70 %) et sans odeur.

Température de stockage recommandée : 12 - 20 °C

Certification cachère

Cachère : Absence

Imprimé le 24.10.2025 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Valentine Detalle