



CHD-Q6006-593

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 :	AMER EXTRA
Article :	CHD-Q6006-593
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typique

pâte de cacao 48,5% ; sucre 39,5% ; beurre de cacao 11,5% ; émulsifiant: lécithines (soja) <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	Dimensions (L x l x h)
CAR 3073416011899	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	38,0 %	+/- 1,5 IOCCC14(1972)

Article : CHD-Q6006-593
BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet
78250 MEULAN - FRANCE
Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

pour le client 4384

24.10.2025 15:39:20

p. 1 / 4



CHD-Q6006-593

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

Critères physiques

VISCOSITÉ CASSON	850 - 1.000 mPa.s
LIMITE D'ÉCOULEMENT	4,00 - 8,00 Pa
Granulométrie : 4-8 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.	

Méthode de référence

IOCCC46(2000) & 10(1973)
IOCCC46(2000) & 10(1973)
IOCCC116(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	554 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,7 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.320 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,684 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	38,0 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	33,7 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	54,2 %	VITAMINE D	(UI)	67
ACIDES GRAS SATURÉS	22,7 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	3,042 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	113,7 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	25,4 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,3 g	VITAMINE E	(UI)	5
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	FOLATE		12,146 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR		6,1 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE		182,0 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	42,4 g	PHOSPHORE AR		26,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	16,3 %	FER		14,15 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	39,4 g	FER AR		101,1 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	43,8 %	MAGNESIUM		114,8 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		30,6 %
AMIDON	2,5 g	ZINC		1,60 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	9,1 g	ZINC AR		16,0 %
PROTÉINES TOTALES	5,7 g	IODE		0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	11,5 %	IODE AR		0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM		31,8 mg

Article : CHD-Q6006-593

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

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

pour le client 4384

24.10.2025 15:39:20

p. 2 / 4



CHD-Q6006-593

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

SEL	0,01 g	CALCIUM AR	4,0 %
SEL AR	0,2 %	CHLORURE	9,45 mg
SODIUM	4,9 mg	CHLORURE AR	1,2 %
ACIDES ORGANIQUES	0,77 g	POTASSIUM	532,9 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,58 g	POTASSIUM AR	26,6 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,45 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE A RETINOL	15,162 µg	FLUORIDE	0,12 mg
VITAMINE A (UI)	50	FLUORIDE AR	3,3 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,097 mg	SELENIUM	4,45 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	8,8 %	SELENIUM AR	8,1 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,097 mg	CHROMIUM	58,08 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	6,9 %	CHROMIUM AR	145,2 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,726 mg	MOLYBDENUM	70,66 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,5 %	MOLYBDENUM AR	141,3 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,34 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-Q6006-593

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

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

pour le client 4384

24.10.2025 15:39:20

p. 3 / 4



CHD-Q6006-593

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

Autres substances d'intérêt

MAÏS	0	NOIX EN COEUR*	0
VANILLINE	0	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	59,7 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	21,7 %	+/- 1

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 Dairy

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

Imprimé le 24.10.2025 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Valentine Detalle