



# CHD-Q58MIAM-804

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

BARRY CALLEBAUT FRANCE

Boîte post. 8

78250 HARDRICOURT

FRANCE

### Spécification de l'article

<b>Dénomination légale :</b>	Chocolat de couverture noir
<b>Certification</b>	Certifié HALAL
<b>Nom commercial :</b>	Favorites Mi Amere
<b>Article :</b>	CHD-Q58MIAM-804
<b>Tarif Douanier EU :</b>	1806.2010

### Composition typique

pâte de cacao 44,5% ; sucre 39,5% ; beurre de cacao 15,0% ; 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

	<b>EAN</b>	<b>Poids net</b>	<b>Poids brut</b>
CAR	3073416099866	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

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

### Critères chimiques

			<b>Méthode de référence</b>
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	39,5 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Article : CHD-Q58MIAM-804

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 15:18:54

**p. 1 / 4**



# CHD-Q58MIAM-804

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

### Critères physiques

Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.

### Méthode de référence

IOCCC38(1990)

### Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5.000/g
LEVURES	max 50/g
MOISSURES	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	565 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,2 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.364 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,754 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	39,5 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	35,1 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	56,4 %	VITAMINE D (UI)	70
ACIDES GRAS SATURÉS	23,7 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	3,167 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	118,4 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	26,4 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,8 g	VITAMINE E (UI)	5
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,3 g	FOLATE	11,869 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR	5,9 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE	167,7 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	42,3 g	PHOSPHORE AR	24,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	16,3 %	FER	13,05 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	39,6 g	FER AR	93,2 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	44,0 %	MAGNESIUM	105,8 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	28,2 %
AMIDON	2,3 g	ZINC	1,47 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	8,3 g	ZINC AR	14,7 %
PROTÉINES TOTALES	5,3 g	IODE	0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	10,6 %	IODE AR	0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM	29,4 mg
SEL	0,01 g	CALCIUM AR	3,7 %
SEL AR	0,2 %	CHLORURE	8,75 mg

Article : CHD-Q58MIAM-804

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-Q58MIAM-804

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

SODIUM	4,5 mg	CHLORURE AR	1,1 %
ACIDES ORGANIQUES	0,71 g	POTASSIUM	491,2 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,54 g	POTASSIUM AR	24,6 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,34 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE A RETINOL	15,821 µg	FLUORIDE	0,11 mg
VITAMINE A (UI)	53	FLUORIDE AR	3,1 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,089 mg	SELENIUM	4,10 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	8,1 %	SELENIUM AR	7,5 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,089 mg	CHROMIUM	53,52 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	6,4 %	CHROMIUM AR	133,8 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,669 mg	MOLYBDENUM	65,12 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,2 %	MOLYBDENUM AR	130,2 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,24 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
OEUFS ET PRODUITS À BASE D'OEUFS	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
MAÏS	0	NOIX EN COEUR*	0
VANILLINE	1	CHINQUAPIN*	0

Article : CHD-Q58MIAM-804

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 15:18:54

p. 3 / 4



# CHD-Q58MIAM-804

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

### Autres substances d'intérêt

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	59,5 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	20,0 %	+/- 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

Article : CHD-Q58MIAM-804

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 15:18:54

p. 4 / 4