



CHD-DR-75Y5-E4-U72

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 noir
Certification Certifié HALAL
Article : CHD-DR-75Y5-E4-U72
Tarif Douanier EU : 1806.2030

Composition typique

pâte de cacao 50,5% ; sucre 47,5% ; beurre de cacao 1,5% ; émulsifiant: lécithines (**soja**) <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
UC	3073416100364	5,000 KG	
CAR	13073416100361	20,000 KG	

Forme	Pépites
Quantité	5KG/UC
Quantité	7500CT/KG
Quantité par boîte / sac / uni	4UC/CAR
Quantité par palette	30CAR/PAL
Quantité à commander	20 KG (ou multiple de)

Informations sur l'emballage

Unité de	Matériel d'emballage	Code d'identification
UC	Sac	07-O
CAR	Carton	20-PAP

Caractéristiques du produit

NOMBRE 7.125 - 7.875 /kg

Article : CHD-DR-75Y5-E4-U72

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-DR-75Y5-E4-U72

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

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	29,0 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

		Méthode de référence
Granulométrie : min 20 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.		IOCCC116(1990)

Critères microbiologiques

		Méthode de référence
GERMES TOTAUX	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	non détecté/g	ISO16649-2
SALMONELLES	non détecté/375g	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	508 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25,4 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.125 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,277 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	29,0 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	25,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	41,4 %	VITAMINE D	(UI)	51
ACIDES GRAS SATURÉS	17,3 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2,325 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	86,6 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	19,4 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	9,4 g	VITAMINE E	(UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,0 g	FOLATE		11,061 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR		5,5 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE		189,5 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	50,5 g	PHOSPHORE AR		27,1 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	19,4 %	FER		14,75 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	47,4 g	FER AR		105,4 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	52,7 %	MAGNESIUM		119,6 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		31,9 %
AMIDON	2,6 g	ZINC		1,66 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	9,4 g	ZINC AR		16,6 %
PROTÉINES TOTALES	6,0 g	IODE		0,00 µg

Article : CHD-DR-75Y5-E4-U72

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-DR-75Y5-E4-U72

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

PROTÉINES TOTALES AR	11,9 %	IODE AR	0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM	33,2 mg
SEL	0,01 g	CALCIUM AR	4,1 %
SEL AR	0,2 %	CHLORURE	9,93 mg
SODIUM	5,1 mg	CHLORURE AR	1,2 %
ACIDES ORGANIQUES	0,81 g	POTASSIUM	555,1 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,60 g	POTASSIUM AR	27,8 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,51 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE A RETINOL	11,451 µg	FLUORIDE	0,12 mg
VITAMINE A (UI)	38	FLUORIDE AR	3,5 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,101 mg	SELENIUM	4,64 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	9,2 %	SELENIUM AR	8,4 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,101 mg	CHROMIUM	60,48 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	7,2 %	CHROMIUM AR	151,2 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,756 mg	MOLYBDENUM	73,58 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,7 %	MOLYBDENUM AR	147,2 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,41 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

Article : CHD-DR-75Y5-E4-U72

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-DR-75Y5-E4-U72

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

Autres substances d'intérêt

POULE	0	NOIX DE PILI*	0
FRUCTOSE	1	NOIX DE KARITÉ*	0
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	51,5 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	22,6 %	+/- 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-DR-75Y5-E4-U72

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