



# CHD-Q70SDO-E1-U68

## 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>	Rainforest Alliance - cacao MB Certifié HALAL
<b>Nom commercial :</b>	SAINT DOMINGUE
<b>Article :</b>	CHD-Q70SDO-E1-U68
<b>Tarif Douanier EU :</b>	1806.9039

### Composition typique

pâte de cacao Saint-Domingue 64,5% ; sucre 27,0% ; beurre de cacao 8,0% ; émulsifiant: lécithines (**soja**) <1% ; arôme naturel de vanille <1%

Ingrédients Rainforest Alliance MB: Cacao

### 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>
UC	3073416101453	1,000 KG	
CAR	13073416101450	6,000 KG	

Forme	Pistoles
Quantité	1KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	6UC/CAR
Quantité par palette	72CAR/PAL
Quantité à commander 6 KG (ou multiple de)	

### Informations sur l'emballage

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

Article : CHD-Q70SDO-E1-U68

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-Q70SDO-E1-U68

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

### Critères chimiques

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

### Critères physiques

			Méthode de référence
Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.			IOCCC38(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	569 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,4 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.380 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,914 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	43,1 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	38,3 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	61,6 %	VITAMINE D	(UI)	77
ACIDES GRAS SATURÉS	25,9 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	3,449 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	129,3 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	28,7 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	14,0 g	VITAMINE E	(UI)	5
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,3 g	FOLATE		15,073 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR		7,5 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE		242,0 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	30,7 g	PHOSPHORE AR		34,6 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	11,8 %	FER		18,75 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	27,0 g	FER AR		134,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	30,0 %	MAGNESIUM		152,7 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		40,7 %
AMIDON	3,3 g	ZINC		2,13 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	12,0 g	ZINC AR		21,3 %
PROTÉINES TOTALES	7,6 g	IODE		0,00 µg

Article : CHD-Q70SDO-E1-U68

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-Q70SDO-E1-U68

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

PROTÉINES TOTALES AR	15,3 %	IODE AR	0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM	42,2 mg
SEL	0,02 g	CALCIUM AR	5,3 %
SEL AR	0,3 %	CHLORURE	12,19 mg
SODIUM	6,4 mg	CHLORURE AR	1,5 %
ACIDES ORGANIQUES	1,03 g	POTASSIUM	708,5 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,77 g	POTASSIUM AR	35,4 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,93 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,1 %
VITAMINE A RETINOL	17,200 µg	FLUORIDE	0,15 mg
VITAMINE A (UI)	57	FLUORIDE AR	4,4 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,129 mg	SELENIUM	5,92 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	11,7 %	SELENIUM AR	10,8 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,129 mg	CHROMIUM	77,28 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	9,2 %	CHROMIUM AR	193,2 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,966 mg	MOLYBDENUM	94,02 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	6,0 %	MOLYBDENUM AR	188,0 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,75 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-Q70SDO-E1-U68

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-Q70SDO-E1-U68

## 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	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	72,0 %	+/- 2
Matière sèche cacao dégraissé	28,8 %	+/-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 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-Q70SDO-E1-U68

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