



GIM-P1PLAIS-LN-606

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 au lait et aux noisettes gianduja
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	Le Nôtre
Article :	GIM-P1PLAIS-LN-606
Tarif Douanier EU :	1806.2030

Composition typique

sucres 38,0% ; **noisettes** 20,0% ; beurre de cacao 19,5% ; poudre de **lait** entier 12,0% ; pâte de cacao 6,0% ; poudre de **lait** écrémé 4,5% ; émulsifiant: **lécithines (soja)** <1% ; gousses de vanille broyées <1%

Fondation Cocoa Horizons: ingrédients cacao. Soutient la fondation Cocoa Horizons dans les pays où le programme est opérationnel.

Les produits ayant une DLUO allant jusqu'à 21.09.2025 ne sont pas certifiés halal.

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Amandes

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	3073416295671	2,500 KG	
CAR	13073416295678	20,000 KG	

Quantité	2,5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	8UC/CAR
Quantité par palette	36CAR/PAL
Quantité à commander 20 KG (ou multiple de)	

Informations sur l'emballage

Unité de	Matériel d'emballage	Code d'identification
UC	Seau	05-PP
	Couvercle	05-PP
CAR	Carton	20-PAP

Article : GIM-P1PLAIS-LN-606

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



GIM-P1PLAIS-LN-606

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

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	38,9 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

			Méthode de référence
Granulométrie : 4-8 % 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)

18 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	577 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,996 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,8 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	1,2 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.412 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,010 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	38,9 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	20,2 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	55,6 %	VITAMINE D	(UI)	40
ACIDES GRAS SATURÉS	16,9 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	7,365 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	84,6 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	61,4 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	18,5 g	VITAMINE E	(UI)	11
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,8 g	FOLATE		22,586 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,2 g	FOLATE AR		11,3 %
CHOLESTÉROL	12,3 mg	PHOSPHORE		217,2 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	47,2 g	PHOSPHORE AR		31,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	18,1 %	FER		2,68 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	45,3 g	FER AR		19,2 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	50,3 %	MAGNESIUM		60,5 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		16,1 %
AMIDON	0,3 g	ZINC		1,13 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	2,8 g	ZINC AR		11,3 %
PROTÉINES TOTALES	7,7 g	IODE		4,59 µg

Article : GIM-P1PLAIS-LN-606

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



GIM-P1PLAIS-LN-606

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

PROTÉINES TOTALES AR	15,4 %	IODE AR	3,1 %
PROTÉINES DE LAIT	4,6 g	CALCIUM	198,7 mg
SEL	0,15 g	CALCIUM AR	24,8 %
SEL AR	2,5 %	CHLORURE	134,00 mg
SODIUM	60,8 mg	CHLORURE AR	16,8 %
ACIDES ORGANIQUES	0,39 g	POTASSIUM	413,3 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,07 g	POTASSIUM AR	20,7 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,17 g	MANGANESE	1,15 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	57,6 %
VITAMINE A RETINOL	25,211 µg	FLUORIDE	0,03 mg
VITAMINE A (UI)	84	FLUORIDE AR	0,9 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,142 mg	SELENIUM	3,54 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	12,9 %	SELENIUM AR	6,4 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,400 mg	CHROMIUM	11,79 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	28,6 %	CHROMIUM AR	29,5 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,382 mg	MOLYBDENUM	15,69 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	2,4 %	MOLYBDENUM AR	31,4 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,349 µg	CENDRES	1,83 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	13,9 %		

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*	1
ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC >	0	AMANDES*	1
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 : GIM-P1PLAIS-LN-606

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



GIM-P1PLAIS-LN-606

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	0
--------------------------	---	--------------------------	---

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 de la partie chocolat	31,6 %	+/- 1,5
Matière sèche de cacao min. à déclarer sur l'étiquetage	23,7 %	
Solides non gras cacao typ de la partie chocolat	3,3 %	+/- 0,5
Matière sèche de lait de la partie chocolat	20,0 %	+/- 1
Matière grasse de lait de la partie chocolat	4,0 %	+/- 0,5

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 : GIM-P1PLAIS-LN-606

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