



CHM-O38LSUP-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 de couverture au lait
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	LACTEE SUPERIEURE
Article :	CHM-O38LSUP-E4-U72
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typique

sucres 35,0%; beurre de cacao 24,5%; poudre de lait entier 24,5%; pâte de cacao 15,0%; émulsifiant: lécithines (soja) <1%; arôme naturel de vanille <1%

Ingrédients Q Fermentation™ Program: Pâte de cacao, poudre de cacao (si présent)

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

Conditionnement

	EAN	Poids net	Poids brut
UC	3073416295787	5,000 KG	
CAR	13073416295784	20,000 KG	

Forme	Pistoles
Quantité	5KG/UC
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

Critères chimiques

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	39,7 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

	Méthode de référence
Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.	IOCCC38(1990)

Article : CHM-O38LSUP-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



CHM-O38LSUP-E4-U72

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

Critères microbiologiques

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	578 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,414 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,9 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,5 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.420 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,474 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	39,7 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	29,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	56,7 %	VITAMINE D	(UI)	59
ACIDES GRAS SATURÉS	23,9 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2,767 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	119,4 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	23,1 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,6 g	VITAMINE E	(UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,3 g	FOLATE		11,597 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,5 g	FOLATE AR		5,8 %
CHOLESTÉROL	25,7 mg	PHOSPHORE		219,1 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	45,4 g	PHOSPHORE AR		31,3 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	17,5 %	FER		4,56 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	44,2 g	FER AR		32,5 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	49,1 %	MAGNESIUM		53,4 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		14,2 %
AMIDON	0,8 g	ZINC		1,20 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	2,8 g	ZINC AR		12,0 %
PROTÉINES TOTALES	8,0 g	IODE		5,58 µg
PROTÉINES TOTALES AR	16,0 %	IODE AR		3,7 %
PROTÉINES DE LAIT	6,3 g	CALCIUM		201,4 mg
SEL	0,20 g	CALCIUM AR		25,2 %
SEL AR	3,3 %	CHLORURE		173,23 mg
SODIUM	79,4 mg	CHLORURE AR		21,7 %
ACIDES ORGANIQUES	0,64 g	POTASSIUM		444,5 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,18 g	POTASSIUM AR		22,2 %

Article : CHM-O38LSUP-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



CHM-O38LSUP-E4-U72

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

POLYHYDROXYPHENOLS	0,45 g	MANGANESE	0,01 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,6 %
VITAMINE A RETINOL	69,771 µg	FLUORIDE	0,05 mg
VITAMINE A (UI)	232	FLUORIDE AR	1,5 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,097 mg	SELENIUM	4,02 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	8,9 %	SELENIUM AR	7,3 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,484 mg	CHROMIUM	23,64 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	34,6 %	CHROMIUM AR	59,1 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,225 mg	MOLYBDENUM	30,70 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,4 %	MOLYBDENUM AR	61,4 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,456 µg	CENDRES	1,90 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	18,2 %		

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
ALCOOL	0	LITCHI*	0
ASPARTAME	0	NOIX DE HÊTRE*	0
SARRASIN	0	NOIX DE BEURRE*	0

Article : CHM-O38LSUP-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



CHM-O38LSUP-E4-U72

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

Autres substances d'intérêt

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	39,7 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	6,6 %	+/-0,5
Matière sèche de lait	24,0 %	+/- 1
Matière grasse de lait	6,7 %	+/-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 : CHM-O38LSUP-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