



# CHM-P35LBAR-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 BARRY
Article :	CHM-P35LBAR-E4-U72
Tarif Douanier EU :	1806.2010

### Composition typique

sucres 31,0%; beurre de cacao 28,5%; poudre de lait entier 25,5%; pâte de cacao 8,5%; poudre de lait écrémé 6,0%; émulsifiant: lécithines (soja) <1%; arôme naturel de vanille <1%

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	3073416295831	5,000 KG	
CAR	13073416295838	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	40,0 % +/- 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

Article : CHM-P35LBAR-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-P35LBAR-E4-U72

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

### Critères microbiologiques

LEVURES	max 50/g
MOISSISSURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	non détecté/g
SALMONELLES	non détecté/375g

### Méthode de référence

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)

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	582 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,548 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	29,1 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,7 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.433 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,490 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	40,0 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	29,8 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	57,1 %	VITAMINE D (UI)	60
ACIDES GRAS SATURÉS	24,0 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,800 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	120,1 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	23,3 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,7 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,3 g	FOLATE	12,240 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,5 g	FOLATE AR	6,1 %
CHOLESTÉROL	28,1 mg	PHOSPHORE	247,8 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	44,5 g	PHOSPHORE AR	35,4 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	17,1 %	FER	2,66 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	43,7 g	FER AR	19,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	48,5 %	MAGNESIUM	44,4 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	11,8 %
AMIDON	0,4 g	ZINC	1,22 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	1,6 g	ZINC AR	12,2 %
PROTÉINES TOTALES	9,6 g	IODE	7,36 µg
PROTÉINES TOTALES AR	19,3 %	IODE AR	4,9 %
PROTÉINES DE LAIT	8,6 g	CALCIUM	258,5 mg
SEL	0,26 g	CALCIUM AR	32,3 %
SEL AR	4,3 %	CHLORURE	226,31 mg
SODIUM	103,7 mg	CHLORURE AR	28,3 %
ACIDES ORGANIQUES	0,68 g	POTASSIUM	460,9 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,10 g	POTASSIUM AR	23,0 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,26 g	MANGANESE	0,01 mg

Article : CHM-P35LBAR-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-P35LBAR-E4-U72

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

ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,6 %
VITAMINE A RETINOL	44,727 µg	FLUORIDE	0,04 mg
VITAMINE A (UI)	149	FLUORIDE AR	1,0 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,107 mg	SELENIUM	4,09 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	9,7 %	SELENIUM AR	7,4 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,617 mg	CHROMIUM	16,60 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	44,1 %	CHROMIUM AR	41,5 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,131 mg	MOLYBDENUM	23,01 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,8 %	MOLYBDENUM AR	46,0 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,604 µg	CENDRES	2,19 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	24,1 %		

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
GLUTEN>20 PPM	0	NOIX DE COCO*	0

Article : CHM-P35LBAR-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. 3 / 4



# CHM-P35LBAR-E4-U72

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

### Autres substances d'intérêt

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	36,8 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	3,8 %	+/-0,5
Matière sèche de lait	30,8 %	+/-1,5
Matière grasse de lait	7,0 %	+/-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 : CHM-P35LBAR-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