



CHM-P40GHA-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

Dénomination légale : Chocolat de couverture au lait
Certification Certifié HALAL
Nom commercial : GHANA
Article : CHM-P40GHA-E1-U68
Tarif Douanier EU : 1806.9039

Composition typique

sucre 35,0%; beurre de cacao 25,0%; poudre de lait entier 22,5%; pâte de cacao Ghana 17,0%; 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.

Conditionnement

	EAN	Poids net	Poids brut
UC	3073416296135	1,000 KG	
CAR	13073416296132	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

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	40,6 % +/- 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-P40GHA-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



CHM-P40GHA-E1-U68

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

Critères microbiologiques

LEVURES	max 50/g
MOISSISURES	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	584 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,326 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	29,2 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,4 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.442 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,537 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	40,6 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	30,7 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	58,0 %	VITAMINE D (UI)	61
ACIDES GRAS SATURÉS	24,4 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,974 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	121,9 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	24,8 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,9 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,3 g	FOLATE	11,308 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	FOLATE AR	5,7 %
CHOLESTÉROL	25,3 mg	PHOSPHORE	190,3 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	44,8 g	PHOSPHORE AR	27,2 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	17,2 %	FER	5,11 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	43,6 g	FER AR	36,5 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	48,5 %	MAGNESIUM	54,2 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	14,4 %
AMIDON	0,9 g	ZINC	1,11 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	3,2 g	ZINC AR	11,1 %
PROTÉINES TOTALES	7,7 g	IODE	4,34 µg
PROTÉINES TOTALES AR	15,4 %	IODE AR	2,9 %
PROTÉINES DE LAIT	5,7 g	CALCIUM	160,0 mg
SEL	0,16 g	CALCIUM AR	20,0 %
SEL AR	2,6 %	CHLORURE	135,67 mg
SODIUM	62,2 mg	CHLORURE AR	17,0 %
ACIDES ORGANIQUES	0,63 g	POTASSIUM	404,3 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,20 g	POTASSIUM AR	20,2 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,51 g	MANGANESE	0,00 mg

Article : CHM-P40GHA-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



CHM-P40GHA-E1-U68

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

ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE A RETINOL	65,774 µg	FLUORIDE	0,04 mg
VITAMINE A (UI)	219	FLUORIDE AR	1,2 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,089 mg	SELENIUM	3,22 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	8,1 %	SELENIUM AR	5,8 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,389 mg	CHROMIUM	22,52 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	27,8 %	CHROMIUM AR	56,3 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,255 mg	MOLYBDENUM	29,55 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,6 %	MOLYBDENUM AR	59,1 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,359 µg	CENDRES	1,62 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	14,3 %		

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
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-P40GHA-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



CHM-P40GHA-E1-U68

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	42,0 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	7,5 %	+/-0,5
Matière sèche de lait	21,8 %	+/- 1
Matière grasse de lait	6,2 %	+/-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-P40GHA-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