



CHM-Q41ALUN-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 :	ALUNGA
Article :	CHM-Q41ALUN-E1-U68
Tarif Douanier EU :	1806.9039

Composition typique

sucres 30,5% ; pâte de cacao 25,0% ; beurre de cacao 18,0% ; poudre de lait entier 18,0% ; poudre de lait écrémé 8,0% ; 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	3073416296180	1,000 KG	
CAR	13073416296187	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 1,20 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	36,7 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

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

Article : CHM-Q41ALUN-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-Q41ALUN-E1-U68

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

Méthode de référence

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	554 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,502 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,7 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,6 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.319 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,407 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	36,7 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	28,1 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	52,4 %	VITAMINE D	(UI)	56
ACIDES GRAS SATURÉS	22,0 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2,543 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	110,1 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	21,2 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11,7 g	VITAMINE E	(UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	FOLATE		13,402 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	FOLATE AR		6,7 %
CHOLESTÉROL	19,1 mg	PHOSPHORE		291,2 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	42,8 g	PHOSPHORE AR		41,6 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	16,5 %	FER		7,41 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	41,0 g	FER AR		52,9 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	45,6 %	MAGNESIUM		80,5 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		21,5 %
AMIDON	1,3 g	ZINC		1,68 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	4,6 g	ZINC AR		16,8 %
PROTÉINES TOTALES	10,3 g	IODE		6,79 µg
PROTÉINES TOTALES AR	20,6 %	IODE AR		4,5 %
PROTÉINES DE LAIT	7,4 g	CALCIUM		249,4 mg
SEL	0,24 g	CALCIUM AR		31,2 %
SEL AR	4,1 %	CHLORURE		211,89 mg
SODIUM	97,3 mg	CHLORURE AR		26,5 %
ACIDES ORGANIQUES	0,87 g	POTASSIUM		612,8 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,30 g	POTASSIUM AR		30,6 %

Article : CHM-Q41ALUN-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-Q41ALUN-E1-U68

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

POLYHYDROXYPHENOLS	0,74 g	MANGANESE	0,02 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,8 %
VITAMINE A RETINOL	34,306 µg	FLUORIDE	0,08 mg
VITAMINE A (UI)	114	FLUORIDE AR	2,3 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,131 mg	SELENIUM	5,61 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	11,9 %	SELENIUM AR	10,2 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,602 mg	CHROMIUM	37,28 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	43,0 %	CHROMIUM AR	93,2 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,372 mg	MOLYBDENUM	47,53 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	2,3 %	MOLYBDENUM AR	95,1 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,554 µg	CENDRES	2,46 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	22,2 %		

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-Q41ALUN-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. 3 / 4



CHM-Q41ALUN-E1-U68

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	42,8 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	11,0 %	+/- 1
Matière sèche de lait	25,4 %	+/-1,5
Matière grasse de lait	4,9 %	+/-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-Q41ALUN-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