



CHW-N34ZEPH-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 blanc
Certification Certifié HALAL
Nom commercial : ZEPHYR
Article : CHW-N34ZEPH-E4-U72
Tarif Douanier EU : 1704.9030

Composition typique

sucre 36,0%; beurre de cacao 35,5%; poudre de **lait** entier 24,0%; poudre de **lait** écrémé 4,0%; émulsifiant: lécithines (**soja**) <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	3073416403502	5,000 KG	
CAR	13073416403509	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	41,9 % +/- 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
LEVURES	max 50/g ISO7954

Article : CHW-N34ZEPH-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. 1 / 4



CHW-N34ZEPH-E4-U72

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

Critères microbiologiques

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
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

Les produits avec une DLUO à compter du 25.03.2020 ont une DLUO de 18 mois même si l'étiquetage ne fait pas encore état de cette DLUO plus longtemps.

Informations nutritionnelles pour 100 g (valeurs calculées d'après les données bibliographiques)

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	597 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,535 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	29,9 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,7 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.500 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,589 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	41,9 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	31,8 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	59,9 %	VITAMINE D (UI)	64
ACIDES GRAS SATURÉS	25,2 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,850 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	126,2 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	23,8 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	13,4 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,3 g	FOLATE	11,038 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	FOLATE AR	5,5 %
CHOLESTÉROL	24,0 mg	PHOSPHORE	211,9 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	47,2 g	PHOSPHORE AR	30,3 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	18,1 %	FER	0,24 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	46,8 g	FER AR	1,7 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	52,0 %	MAGNESIUM	23,2 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	6,2 %
AMIDON	0,0 g	ZINC	0,92 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	ZINC AR	9,2 %
PROTÉINES TOTALES	7,5 g	IODE	7,26 µg
PROTÉINES TOTALES AR	15,1 %	IODE AR	4,8 %
PROTÉINES DE LAIT	7,5 g	CALCIUM	249,5 mg
SEL	0,25 g	CALCIUM AR	31,2 %
SEL AR	4,2 %	CHLORURE	221,85 mg
SODIUM	101,5 mg	CHLORURE AR	27,7 %
ACIDES ORGANIQUES	0,48 g	POTASSIUM	363,9 mg

Article : CHW-N34ZEPH-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



CHW-N34ZEPH-E4-U72

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

ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	POTASSIUM AR	18,2 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	MANGANESE	0,02 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	1,0 %
VITAMINE A RETINOL	42,831 µg	FLUORIDE	0,03 mg
VITAMINE A (UI)	143	FLUORIDE AR	0,8 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,085 mg	SELENIUM	3,76 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,8 %	SELENIUM AR	6,8 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,590 mg	CHROMIUM	9,14 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	42,1 %	CHROMIUM AR	22,8 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,000 mg	MOLYBDENUM	13,13 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	26,3 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,591 µg	CENDRES	1,95 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	23,6 %		

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	0	CHINQUAPIN*	0
ALCOOL	0	LITCHI*	0
ASPARTAME	0	NOIX DE HÊTRE*	0

Article : CHW-N34ZEPH-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



CHW-N34ZEPH-E4-U72

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

Autres substances d'intérêt

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	35,5 %	+/-1,5
Matière sèche de lait	27,2 %	+/-1,5
Matière grasse de lait	6,5 %	+/-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 : CHW-N34ZEPH-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