



M-6GD-N-E4-606

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 aux noisettes gianduja
Certification	Certifié HALAL
Article :	M-6GD-N-E4-606
Tarif Douanier EU :	1806.2095

Composition typique

sucres 46,0%; **noisettes** 31,5%; pâte de cacao 12,5%; beurre de cacao 10,0%; arôme naturel de vanille <1%; émulsifiant: lécithines (**soja**) <1%

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

Les produits ayant une DLUO allant jusqu'à 21.09.2025 ne sont pas certifiés halal.

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Amandes, Lait

Ce produit est fabriqué sur des lignes communes qui traitent des produits contenant des ingrédients allergènes et donc susceptibles de contenir ces allergènes. Les niveaux d'allergènes présents par contact croisé peuvent varier. Nous recommandons vivement à nos clients de transmettre ces informations sur les allergènes et de les inclure sur leurs propres étiquettes de produits, en particulier ceux vendus aux consommateurs. Nous conseillons également à nos clients de tenir compte des réglementations locales sur les teneurs en allergènes et des normes d'étiquetage. Pour plus d'information, veuillez contacter votre représentant Barry Callebaut.

Conditionnement

	EAN	Poids net	Poids brut
UC	3073419310623	2,500 KG	
CAR	13073419310620	20,000 KG	

Quantité	2,5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	8UC/CAR
Quantité par palette	36CAR/PAL
Quantité à commander 20 KG (ou multiple de)	

Informations sur l'emballage

Unité de	Matériel d'emballage	Code d'identification
UC	Seau	05-PP
	Couvercle	05-PP
CAR	Carton	20-PAP

Article : M-6GD-N-E4-606

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



M-6GD-N-E4-606

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

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	37,4 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

		Méthode de référence
Granulométrie : 4-8 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.		IOCCC116(1990)

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	567 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	1,064 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,4 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	1,3 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.374 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	0,757 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	37,4 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	15,1 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	53,4 %	VITAMINE D (UI)	30
ACIDES GRAS SATURÉS	12,4 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	10,025 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	61,8 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	83,5 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	21,5 g	VITAMINE E (UI)	15
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,9 g	FOLATE	27,766 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR	13,9 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE	157,3 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	50,0 g	PHOSPHORE AR	22,5 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	19,2 %	FER	5,00 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	47,3 g	FER AR	35,7 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	52,5 %	MAGNESIUM	81,3 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	21,7 %
AMIDON	0,6 g	ZINC	1,03 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	4,9 g	ZINC AR	10,3 %
PROTÉINES TOTALES	5,2 g	IODE	0,50 µg

Article : M-6GD-N-E4-606

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. 2 / 4



M-6GD-N-E4-606

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

PROTÉINES TOTALES AR	10,4 %	IODE AR	0,3 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM	83,4 mg
SEL	0,01 g	CALCIUM AR	10,4 %
SEL AR	0,1 %	CHLORURE	6,28 mg
SODIUM	2,0 mg	CHLORURE AR	0,8 %
ACIDES ORGANIQUES	0,20 g	POTASSIUM	348,5 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,15 g	POTASSIUM AR	17,4 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,37 g	MANGANESE	1,79 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	89,4 %
VITAMINE A RETINOL	8,453 µg	FLUORIDE	0,04 mg
VITAMINE A (UI)	28	FLUORIDE AR	1,0 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,148 mg	SELENIUM	2,54 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	13,5 %	SELENIUM AR	4,6 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,089 mg	CHROMIUM	14,88 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	6,4 %	CHROMIUM AR	37,2 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,648 mg	MOLYBDENUM	18,10 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,0 %	MOLYBDENUM AR	36,2 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,18 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %		

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*	1
ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC >	0	AMANDES*	1
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

Article : M-6GD-N-E4-606

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



M-6GD-N-E4-606

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

Autres substances d'intérêt

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
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	1
--------------------------	---	--------------------------	---

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 de la partie chocolat	min 32,0 %
Matière sèche de cacao min. à déclarer sur l'étiquetage	21,5 %
Solides non gras cacao typ de la partie chocolat	min 8,0 %

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 : M-6GD-N-E4-606

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