



CHD-P64EBPU-804

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 noir
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	EXBG Pureté
Article :	CHD-P64EBPU-804
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typique

pâte de cacao 50,5% ; sucre 33,0% ; beurre de cacao 13,5% ; pâte de cacao Équateur 2,5% ; émulsifiant: lécithine <1% ; arôme naturel de vanille <1%

Q Fermentation™ ingrédients: 95% de la pâte de cacao

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

À partir du numéro de lot commençant par 23, ce produit ne contient plus de lécithine de soja.

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : 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
CAR	3073419313846	20,000 KG	

Forme	Pistoles
Quantité par boîte / sac / uni	20KG/CAR
Quantité par palette	32CAR/PAL
Quantité à commander 20 KG (ou multiple de)	

Informations sur l'emballage

Unité de	Matériel d'emballage	Code d'identification
CAR	Sac	02-PE-HD
	Carton	20-PAP

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	42,2 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Article : CHD-P64EBPU-804

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



CHD-P64EBPU-804

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

Critères chimiques

Méthode de référence

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
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)

24 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	572 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,6 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.394 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,873 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	42,2 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	37,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	60,3 %	VITAMINE D (UI)	75
ACIDES GRAS SATURÉS	25,3 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	3,381 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	126,5 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	28,2 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	13,7 g	VITAMINE E (UI)	5
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,3 g	FOLATE	13,412 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR	6,7 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE	199,6 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	36,2 g	PHOSPHORE AR	28,5 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	13,9 %	FER	15,49 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	33,0 g	FER AR	110,7 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	36,7 %	MAGNESIUM	126,0 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	33,6 %
AMIDON	2,7 g	ZINC	1,75 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	9,9 g	ZINC AR	17,5 %
PROTÉINES TOTALES	6,3 g	IODE	0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	12,6 %	IODE AR	0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM	34,9 mg

Article : CHD-P64EBPU-804

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



CHD-P64EBPU-804

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

SEL	0,01 g	CALCIUM AR	4,4 %
SEL AR	0,2 %	CHLORURE	10,21 mg
SODIUM	5,3 mg	CHLORURE AR	1,3 %
ACIDES ORGANIQUES	0,85 g	POTASSIUM	584,5 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,64 g	POTASSIUM AR	29,2 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,59 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE A RETINOL	16,870 µg	FLUORIDE	0,13 mg
VITAMINE A (UI)	56	FLUORIDE AR	3,6 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,106 mg	SELENIUM	4,89 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	9,7 %	SELENIUM AR	8,9 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,106 mg	CHROMIUM	63,72 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	7,6 %	CHROMIUM AR	159,3 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,797 mg	MOLYBDENUM	77,53 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	5,0 %	MOLYBDENUM AR	155,1 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,46 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
OEUFS ET PRODUITS À BASE D'OEUFS	0	ORGE (EXCEPT SIROP DE GLUCOSE)	0
SOJA*	0	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

Article : CHD-P64EBPU-804

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



CHD-P64EBPU-804

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

Autres substances d'intérêt

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	0	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	66,0 %	+/- 2
Matière sèche cacao dégraissé	23,8 %	+/- 1

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