



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

MALCHOC-W-123

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 avec édulcorant
Certification Certifié HALAL
Nom commercial : No sugar added
Article : MALCHOC-W-123
Tarif Douanier EU : 2106.9098

Composition typique

édulcorant: maltitol 44,5%; beurre de cacao 32,0%; poudre de **lait** entier 23,0%; émulsifiant: lécithines (**soja**) <1%; arôme naturel de vanille <1%

-Une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs.

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

Conditionnement

	EAN	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
UC	5410522065176	5,000 KG		
CAR	5410522065183	25,000 KG		

Forme	Blocs
Quantité	5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	5UC/CAR
Quantité par palette	40CAR/PAL
Quantité à commander 25 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

Critères chimiques		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
SACCHAROSE	max 2,0 %	IOCCC34(1989)
MATIÈRE GRASSE	38,3 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

Critères physiques		Méthode de référence
VISCOSITÉ LINÉAIRE	1.291 - 1.540 mPa.s	IOCCC46(2000)
Granulométrie : max. 8 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.		IOCCC38(1990)

Article : MALCHOC-W-123
Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 4384

24.10.2025 15:28:14

p. 1 / 4



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

MALCHOC-W-123

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

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)

12 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	509 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,434 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25,5 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,5 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.130 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,436 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	38,3 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	28,7 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	54,7 %	VITAMINE D (UI)	57
ACIDES GRAS SATURÉS	23,0 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,587 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	115,1 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	21,6 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,2 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	FOLATE	9,467 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	FOLATE AR	4,7 %
CHOLESTÉROL	22,1 mg	PHOSPHORE	172,4 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	52,7 g	PHOSPHORE AR	24,6 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	20,3 %	FER	0,11 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	8,2 g	FER AR	0,8 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	9,1 %	MAGNESIUM	18,8 mg
POLYOLS	44,1 g	MAGNESIUM AR	5,0 %
AMIDON	0,0 g	ZINC	0,75 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	ZINC AR	7,5 %
PROTÉINES TOTALES	5,8 g	IODE	5,91 µg
PROTÉINES TOTALES AR	11,7 %	IODE AR	3,9 %
PROTÉINES DE LAIT	5,8 g	CALCIUM	203,0 mg
SEL	0,21 g	CALCIUM AR	25,4 %
SEL AR	3,5 %	CHLORURE	180,22 mg
SODIUM	83,4 mg	CHLORURE AR	22,5 %
ACIDES ORGANIQUES	0,37 g	POTASSIUM	295,9 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	POTASSIUM AR	14,8 %

Article : MALCHOC-W-123

pour le client 4384

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

24.10.2025 15:28:14

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 4



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

MALCHOC-W-123

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

POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	MANGANESE	0,02 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,8 %
VITAMINE A RETINOL	33,513 µg	FLUORIDE	0,03 mg
VITAMINE A (UI)	112	FLUORIDE AR	0,8 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,068 mg	SELENIUM	3,20 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	6,2 %	SELENIUM AR	5,8 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,479 mg	CHROMIUM	8,22 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	34,2 %	CHROMIUM AR	20,5 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,000 mg	MOLYBDENUM	11,42 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	22,8 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,479 µg	CENDRES	1,59 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	19,2 %		

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	0	NOIX DE KARITÉ*	0
MAÏS	1	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 : MALCHOC-W-123

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 4384

24.10.2025 15:28:14

p. 3 / 4



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

MALCHOC-W-123

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.	1	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	32,1 %	+/-1,5
Matière sèche de lait	22,3 %	+/- 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

Evie De Vis

Article : MALCHOC-W-123

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 4384

24.10.2025 15:28:14

p. 4 / 4