



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

CHW-CU-20V001-471

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 :	8x8x6mm
Article :	CHW-CU-20V001-471
Tarif Douanier EU :	1704.9030

Composition typique

sucre 53,0% ; poudre de lait entier 24,0% ; beurre de cacao 21,0% ; poudre de lait écrémé 1,5% ; émulsifiant: lécithines (soja) <1% ; arôme naturel de vanille <1%

Soutient un approvisionnement en cacao 100% durable

Conditionnement

	EAN	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
CAR	5410522227987	10,000 KG		
Forme		Chunks		
Quantité par boîte / sac / uni		10KG/CAR		
Quantité par palette		64CAR/PAL		
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)				

Informations sur l'emballage

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

Caractéristiques du produit

LONGUEUR	7,0 - 9,0 mm
LARGEUR	6,0 - 10,0 mm
HAUTEUR	5,0 - 7,0 mm

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	27,6 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

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

Article : CHW-CU-20V001-471

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

CHW-CU-20V001-471

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

Critères physiques

Méthode de référence

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	529 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,397 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	26,5 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,5 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.215 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	0,943 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	27,6 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	18,9 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	39,5 %	VITAMINE D (UI)	38
ACIDES GRAS SATURÉS	16,6 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	1,892 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	82,9 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	15,8 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	8,7 g	VITAMINE E (UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,0 g	FOLATE	7,742 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,5 g	FOLATE AR	3,9 %
CHOLESTÉROL	26,7 mg	PHOSPHORE	154,8 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	63,2 g	PHOSPHORE AR	22,1 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	24,3 %	FER	0,25 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	62,8 g	FER AR	1,8 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	69,8 %	MAGNESIUM	17,0 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	4,5 %
AMIDON	0,0 g	ZINC	0,67 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	ZINC AR	6,7 %
PROTÉINES TOTALES	6,6 g	IODE	5,31 µg
PROTÉINES TOTALES AR	13,2 %	IODE AR	3,5 %
PROTÉINES DE LAIT	6,6 g	CALCIUM	182,4 mg
SEL	0,19 g	CALCIUM AR	22,8 %
SEL AR	3,1 %	CHLORURE	162,41 mg
SODIUM	74,2 mg	CHLORURE AR	20,3 %

Article : CHW-CU-20V001-471

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

CHW-CU-20V001-471

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

ACIDES ORGANIQUES	0,42 g	POTASSIUM	266,3 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	POTASSIUM AR	13,3 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	MANGANESE	0,01 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,4 %
VITAMINE A RETINOL	63,943 µg	FLUORIDE	0,01 mg
VITAMINE A (UI)	213	FLUORIDE AR	0,1 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,067 mg	SELENIUM	2,20 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	6,0 %	SELENIUM AR	4,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,434 mg	CHROMIUM	3,58 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	31,0 %	CHROMIUM AR	9,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,000 mg	MOLYBDENUM	6,71 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	13,4 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,437 µg	CENDRES	1,46 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	17,5 %		

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

Article : CHW-CU-20V001-471

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. 3 / 4



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

CHW-CU-20V001-471

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

Autres substances d'intérêt

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	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	21,0 %	+/- 1
Matière sèche de lait	24,8 %	+/- 1
Matière grasse de lait	6,6 %	+/-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 : CHW-CU-20V001-471

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