



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

CHD-CU-20X014-471

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
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	8x8x6mm
Article :	CHD-CU-20X014-471
Tarif Douanier EU :	1806.2030

Composition typique

sucré 58,5% ; pâte de cacao 33,0% ; beurre de cacao 8,0% ; émulsifiant: lécithines (**soja**) <1% ; arôme naturel de vanille <1%
Soutient un approvisionnement en cacao 100% durable

Les produits ayant une DLUO allant jusqu'à 05.01.2025 ne sont pas certifiés halal.

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	Dimensions (L x l x h)
CAR	5410522228076	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

Article : CHD-CU-20X014-471

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

CHD-CU-20X014-471

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

Caractéristiques du produit

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	25,9 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

	Méthode de référence
Granulométrie : 12-30 % 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)

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	505 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25,2 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.113 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,143 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	25,9 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	22,9 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	36,9 %	VITAMINE D (UI)	46
ACIDES GRAS SATURÉS	15,5 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,078 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	77,3 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	17,3 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	8,4 g	VITAMINE E (UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,9 g	FOLATE	8,262 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR	4,1 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE	124,0 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	60,7 g	PHOSPHORE AR	17,7 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	23,3 %	FER	9,73 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	58,5 g	FER AR	69,5 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	65,0 %	MAGNESIUM	78,3 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	20,9 %
AMIDON	1,7 g	ZINC	1,09 mg

Article : CHD-CU-20X014-471

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

CHD-CU-20X014-471

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

FIBRES ALIMENTAIRES	6,2 g	ZINC AR	10,9 %
PROTÉINES TOTALES	3,9 g	IODE	0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	7,8 %	IODE AR	0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM	21,9 mg
SEL	0,01 g	CALCIUM AR	2,7 %
SEL AR	0,1 %	CHLORURE	6,91 mg
SODIUM	3,4 mg	CHLORURE AR	0,9 %
ACIDES ORGANIQUES	0,53 g	POTASSIUM	363,7 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,39 g	POTASSIUM AR	18,2 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,99 g	MANGANESE	0,01 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,3 %
VITAMINE A RETINOL	10,295 µg	FLUORIDE	0,08 mg
VITAMINE A (UI)	34	FLUORIDE AR	2,3 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,066 mg	SELENIUM	3,03 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	6,0 %	SELENIUM AR	5,5 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,066 mg	CHROMIUM	39,56 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	4,7 %	CHROMIUM AR	98,9 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,495 mg	MOLYBDENUM	48,14 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	3,1 %	MOLYBDENUM AR	96,3 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	0,96 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*	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.

Article : CHD-CU-20X014-471

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. 3 / 4



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

CHD-CU-20X014-471

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

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
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	40,6 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	min 14,0 %	

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

Evie De Vis

Article : CHD-CU-20X014-471
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