

**CALLEBAUT**<sup>®</sup>

BELGIUM 1911

**CHM-CU-20X023-471****Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

BARRY CALLEBAUT FRANCE

Boîte post. 8

78250 HARDRICOURT

FRANCE

**Spécification de l'article**

<b>Dénomination légale :</b>	Chocolat au lait
<b>Certification</b>	Certifié HALAL
<b>Nom commercial :</b>	8x8x6mm
<b>Article :</b>	CHM-CU-20X023-471
<b>Tarif Douanier EU :</b>	1806.2030

**Composition typique**

sucre 45,5% ; poudre de **lait** entier 19,5% ; beurre de cacao 14,5% ; pâte de cacao 10,5% ; lactosérum en poudre (**lait**) 5,0% ; poudre de **lait** écrémé 4,5% ; émulsifiant: lécithines (**soja**) <1% ; arôme naturel de vanille <1%

Soutient un approvisionnement en cacao 100% durable

**Conditionnement**

	<b>EAN</b>	<b>Poids net</b>	<b>Poids brut</b>	<b>Dimensions (L x l x h)</b>
CAR	5410522228090	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**

<b>Unité de</b>	<b>Matériel d'emballage</b>	<b>Code d'identification</b>
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**

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

**Critères physiques**

	<b>Méthode de référence</b>
Granulométrie : max. 8 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.	IOCCC38(1990)

Article : CHM-CU-20X023-471

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**<sup>®</sup>  
BELGIUM 1911

## CHM-CU-20X023-471

### 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)

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	508 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,490 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25,4 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,6 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.124 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	0,914 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	26,0 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	18,3 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	37,1 %	VITAMINE D (UI)	37
ACIDES GRAS SATURÉS	15,6 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	1,745 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	78,0 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	14,5 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	8,2 g	VITAMINE E (UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,9 g	FOLATE	9,737 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	FOLATE AR	4,9 %
CHOLESTÉROL	21,6 mg	PHOSPHORE	233,4 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	58,5 g	PHOSPHORE AR	33,3 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	22,5 %	FER	3,38 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	57,6 g	FER AR	24,2 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	64,0 %	MAGNESIUM	52,3 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	13,9 %
AMIDON	0,5 g	ZINC	1,17 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	2,0 g	ZINC AR	11,7 %
PROTÉINES TOTALES	8,3 g	IODE	5,66 µg
PROTÉINES TOTALES AR	16,6 %	IODE AR	3,8 %
PROTÉINES DE LAIT	7,1 g	CALCIUM	245,0 mg
SEL	0,29 g	CALCIUM AR	30,6 %
SEL AR	4,8 %	CHLORURE	175,03 mg
SODIUM	116,3 mg	CHLORURE AR	21,9 %

Article : CHM-CU-20X023-471

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**<sup>®</sup>  
BELGIUM 1911

## CHM-CU-20X023-471

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

ACIDES ORGANIQUES	0,84 g	POTASSIUM	492,4 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,13 g	POTASSIUM AR	24,6 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,32 g	MANGANESE	0,02 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	1,2 %
VITAMINE A RETINOL	30,916 µg	FLUORIDE	0,06 mg
VITAMINE A (UI)	103	FLUORIDE AR	1,6 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,114 mg	SELENIUM	6,29 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	10,4 %	SELENIUM AR	11,4 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,605 mg	CHROMIUM	22,31 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	43,2 %	CHROMIUM AR	55,8 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,161 mg	MOLYBDENUM	30,40 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,0 %	MOLYBDENUM AR	60,8 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,581 µg	CENDRES	2,23 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	23,2 %		

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. CACAHUËTE	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 : CHM-CU-20X023-471

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**<sup>®</sup>  
BELGIUM 1911

## CHM-CU-20X023-471

### 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	26,5 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	5,0 %	+/-0,5
Matière sèche de lait	24,6 %	+/- 1
Matière grasse de lait	5,7 %	+/-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 : Absence

Imprimé le 24.10.2025 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Evie De Vis

Article : CHM-CU-20X023-471

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