



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

CHD-CU-20V115N-552

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
Article : CHD-CU-20V115N-552
Tarif Douanier EU : 1806.2010

Composition typique

sucre 52,0% ; pâte de cacao 33,5% ; beurre de cacao 14,0% ; émulsifiant: lécithines (**soja**) <1% ; arôme naturel de vanille <1%
Fondation Cocoa Horizons: ingrédients cacao. Soutient la fondation Cocoa Horizons dans les pays où le programme est opérationnel.

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)
UC	5410522459470	2,500 KG		
CAR	5410522459487	10,000 KG		

Forme	Chunks
Quantité	2,5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	4UC/CAR
Quantité par palette	49CAR/PAL
Quantité à commander	10 KG (ou multiple de)

Informations sur l'emballage

Unité de	Matériel d'emballage	Code d'identification
UC	Sac	07-O
CAR	Carton	20-PAP

Caractéristiques du produit

LONGUEUR	9,0 - 11,0 mm
LARGEUR	8,0 - 12,0 mm
HAUTEUR	3,0 - 5,0 mm

Article : CHD-CU-20V115N-552
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-20V115N-552

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

Critères chimiques Méthode de référence

HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	32,0 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

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	536 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	26,8 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.241 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,423 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	32,0 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	28,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	45,8 %	VITAMINE D (UI)	57
ACIDES GRAS SATURÉS	19,2 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,571 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	96,0 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	21,4 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	10,4 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,0 g	FOLATE	9,248 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR	4,6 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE	125,6 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	54,3 g	PHOSPHORE AR	17,9 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	20,9 %	FER	9,83 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	52,2 g	FER AR	70,2 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	58,0 %	MAGNESIUM	79,2 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	21,1 %
AMIDON	1,7 g	ZINC	1,10 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	6,2 g	ZINC AR	11,0 %
PROTÉINES TOTALES	4,0 g	IODE	0,00 µg

Article : CHD-CU-20V115N-552

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-20V115N-552

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

PROTÉINES TOTALES AR	7,9 %	IODE AR	0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM	22,1 mg
SEL	0,01 g	CALCIUM AR	2,8 %
SEL AR	0,1 %	CHLORURE	6,89 mg
SODIUM	3,4 mg	CHLORURE AR	0,9 %
ACIDES ORGANIQUES	0,53 g	POTASSIUM	368,1 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,40 g	POTASSIUM AR	18,4 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,00 g	MANGANESE	0,01 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,3 %
VITAMINE A RETINOL	12,839 µg	FLUORIDE	0,08 mg
VITAMINE A (UI)	43	FLUORIDE AR	2,3 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,067 mg	SELENIUM	3,07 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	6,1 %	SELENIUM AR	5,6 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,067 mg	CHROMIUM	40,06 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	4,8 %	CHROMIUM AR	100,1 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,501 mg	MOLYBDENUM	48,73 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	3,1 %	MOLYBDENUM AR	97,5 %
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.

Autres substances d'intérêt

BOEUF	0	CHÂTAIGNE*	0
PORC	0	PIGNONS DE PIN*	0

Article : CHD-CU-20V115N-552

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

CHD-CU-20V115N-552

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

Autres substances d'intérêt

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	47,0 %	+/-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-20V115N-552
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