



CHM-P35LBAR-804

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 de couverture au lait
Certification	Certifié HALAL
Article :	CHM-P35LBAR-804
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typique

sucres 31,0%; beurre de cacao 28,5%; poudre de lait entier 25,5%; pâte de cacao 8,5%; poudre de lait écrémé 6,0%; émulsifiant: lécithines (soja) <1%; arôme naturel de vanille <1%

Soutient un approvisionnement en cacao 100% durable

Conditionnement

	EAN	Poids net	Poids brut
CAR	5410522487060	20,000 KG	
Forme		Pistoles	
Quantité par boîte / sac / uni		20KG/CAR	
Quantité par palette		32CAR/PAL	
Quantité à commander 20 KG (ou multiple de)			

Informations sur l'emballage

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

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	40,0 %	+/- 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

Article : CHM-P35LBAR-804

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

pour le client 4384

24.10.2025 15:18:54

p. 1 / 4



CHM-P35LBAR-804

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

Critères microbiologiques

Méthode de référence

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	582 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,548 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	29,1 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,7 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.433 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,490 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	40,0 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	29,8 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	57,1 %	VITAMINE D (UI)		60
ACIDES GRAS SATURÉS	24,0 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2,800 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	120,1 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	23,3 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,7 g	VITAMINE E (UI)		4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,3 g	FOLATE		12,240 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,5 g	FOLATE AR		6,1 %
CHOLESTÉROL	28,1 mg	PHOSPHORE		247,8 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	44,5 g	PHOSPHORE AR		35,4 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	17,1 %	FER		2,66 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	43,7 g	FER AR		19,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	48,5 %	MAGNESIUM		44,4 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		11,8 %
AMIDON	0,4 g	ZINC		1,22 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	1,6 g	ZINC AR		12,2 %
PROTÉINES TOTALES	9,6 g	IODE		7,36 µg
PROTÉINES TOTALES AR	19,3 %	IODE AR		4,9 %
PROTÉINES DE LAIT	8,6 g	CALCIUM		258,5 mg
SEL	0,26 g	CALCIUM AR		32,3 %
SEL AR	4,3 %	CHLORURE		226,31 mg
SODIUM	103,7 mg	CHLORURE AR		28,3 %
ACIDES ORGANIQUES	0,68 g	POTASSIUM		460,9 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,10 g	POTASSIUM AR		23,0 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,26 g	MANGANESE		0,01 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR		0,6 %
VITAMINE A RETINOL	44,727 µg	FLUORIDE		0,04 mg
VITAMINE A (UI)	149	FLUORIDE AR		1,0 %

Article : CHM-P35LBAR-804

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

24.10.2025 15:18:54

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

p. 2 / 4



CHM-P35LBAR-804

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

VITAMINE B1 THIAMINE	0,107 mg	SELENIUM	4,09 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	9,7 %	SELENIUM AR	7,4 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,617 mg	CHROMIUM	16,60 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	44,1 %	CHROMIUM AR	41,5 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,131 mg	MOLYBDENUM	23,01 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,8 %	MOLYBDENUM AR	46,0 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,604 µg	CENDRES	2,19 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	24,1 %		

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
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

Article : CHM-P35LBAR-804

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

pour le client 4384

24.10.2025 15:18:54

p. 3 / 4



CHM-P35LBAR-804

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

Autres substances d'intérêt

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	36,8 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	3,8 %	+/-0,5
Matière sèche de lait	30,8 %	+/-1,5
Matière grasse de lait	7,0 %	+/-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

Valentine Detalle

Article : CHM-P35LBAR-804

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

pour le client 4384

24.10.2025 15:18:54

p. 4 / 4