



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

60-40-41NV-120

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 noir
Certification Certifié HALAL
Article : 60-40-41NV-120
Tarif Douanier EU : 1806.2010

Composition typique

pâte de cacao 47,5% ; sucre 37,0% ; beurre de cacao 15,0% ; 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	5410522490749	5,000 KG		
CAR	5410522490756	25,000 KG		

Forme	Blocs
Quantité	5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	5UC/CAR
Quantité par palette	40CAR/PAL
Quantité à commander 25 KG (ou multiple de)	

Informations sur l'emballage

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

Critères chimiques

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	40,9 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Article : 60-40-41NV-120
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

60-40-41NV-120

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

Critères physiques

VISCOSITÉ LINÉAIRE	750 - 1.000 mPa.s
Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.	

Méthode de référence

IOCCC46(2000)
IOCCC38(1990)

Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5.000/g
LEVURES	max 50/g
MOISSISSURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	non détecté/g
SALMONELLES	non détecté/375g

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954
ISO7954
ISO21528-2
ISO4832
ISO16649-2
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	570 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,5 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.385 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,820 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	40,9 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	36,4 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	58,5 %	VITAMINE D (UI)	73
ACIDES GRAS SATURÉS	24,5 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	3,279 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	122,7 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	27,3 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	13,3 g	VITAMINE E (UI)	5
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,3 g	FOLATE	12,878 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR	6,4 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE	178,5 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	39,7 g	PHOSPHORE AR	25,5 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	15,3 %	FER	13,48 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	36,9 g	FER AR	96,3 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	41,0 %	MAGNESIUM	112,7 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	30,0 %
AMIDON	2,4 g	ZINC	1,57 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	8,9 g	ZINC AR	15,7 %
PROTÉINES TOTALES	5,6 g	IODE	0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	11,2 %	IODE AR	0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM	31,2 mg
SEL	0,01 g	CALCIUM AR	3,9 %

Article : 60-40-41NV-120

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. 2 / 4



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

60-40-41NV-120

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

SEL AR	0,2 %	CHLORURE	9,24 mg
SODIUM	4,8 mg	CHLORURE AR	1,2 %
ACIDES ORGANIQUES	0,75 g	POTASSIUM	523,7 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,57 g	POTASSIUM AR	26,2 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,42 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE A RETINOL	16,415 µg	FLUORIDE	0,10 mg
VITAMINE A (UI)	55	FLUORIDE AR	3,0 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,095 mg	SELENIUM	3,99 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	8,7 %	SELENIUM AR	7,3 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,095 mg	CHROMIUM	52,01 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	6,8 %	CHROMIUM AR	130,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,713 mg	MOLYBDENUM	63,28 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,5 %	MOLYBDENUM AR	126,6 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,31 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
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

Article : 60-40-41NV-120

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

60-40-41NV-120

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

Autres substances d'intérêt

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	62,3 %	+/- 2
Matière sèche cacao dégraissé	21,3 %	+/- 1

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