

**CALLEBAUT**[®]

BELGIUM 1911

2665-E4-U71**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 :	2665-E4-U71
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typique

sucres 37,0%; beurre de cacao 28,5%; poudre de lait entier 20,5%; poudre de lait écrémé 6,0%; pâte de cacao 5,5%; sirop de glucose caramélisé 1,5%; 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.

Les produits dont la date de production est à partir de 04.01.2022 ont une recette légèrement différente.

Conditionnement

	EAN	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
UC	5410522512717	2,500 KG		
CAR	5410522512700	20,000 KG		

Forme	Callets
Quantité	2,5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	8UC/CAR
Quantité par palette	30CAR/PAL
Quantité à commander	20 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	37,5 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

			Méthode de référence
VISCOSITÉ LINÉAIRE	950 - 1.200 mPa.s		IOCCC46(2000)
Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.			IOCCC38(1990)

Article : 2665-E4-U71

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

2665-E4-U71/EU/00000000

24.10.2025 15:28:14

p. 1 / 4



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

2665-E4-U71

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

Critères microbiologiques

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	572 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,506 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,6 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,6 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.391 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,422 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	37,5 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	28,4 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	53,6 %	VITAMINE D (UI)	57
ACIDES GRAS SATURÉS	22,5 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,563 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	112,7 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	21,4 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,0 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	FOLATE	10,930 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	FOLATE AR	5,5 %
CHOLESTÉROL	21,4 mg	PHOSPHORE	221,3 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	49,7 g	PHOSPHORE AR	31,6 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	19,1 %	FER	1,84 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	48,5 g	FER AR	13,1 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	53,8 %	MAGNESIUM	35,0 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	9,3 %
AMIDON	1,0 g	ZINC	1,06 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	1,0 g	ZINC AR	10,6 %
PROTÉINES TOTALES	7,9 g	IODE	6,88 µg
PROTÉINES TOTALES AR	15,8 %	IODE AR	4,6 %
PROTÉINES DE LAIT	7,3 g	CALCIUM	239,9 mg
SEL	0,24 g	CALCIUM AR	30,0 %
SEL AR	4,0 %	CHLORURE	211,16 mg
SODIUM	96,7 mg	CHLORURE AR	26,4 %
ACIDES ORGANIQUES	0,56 g	POTASSIUM	405,3 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,07 g	POTASSIUM AR	20,3 %

Article : 2665-E4-U71

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

2665-E4-U71/EU/00000000

24.10.2025 15:28:14

p. 2 / 4



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

2665-E4-U71

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

POLYHYDROXYPHENOLS	0,17 g	MANGANESE	0,02 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	1,0 %
VITAMINE A RETINOL	27,909 µg	FLUORIDE	0,04 mg
VITAMINE A (UI)	93	FLUORIDE AR	1,2 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,097 mg	SELENIUM	4,22 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	8,9 %	SELENIUM AR	7,7 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,572 mg	CHROMIUM	15,45 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	40,8 %	CHROMIUM AR	38,6 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,083 mg	MOLYBDENUM	20,92 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,5 %	MOLYBDENUM AR	41,8 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,562 µg	CENDRES	1,98 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	22,5 %		

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
VANILLINE	1	CHINQUAPIN*	0
ALCOOL	0	LITCHI*	0
ASPARTAME	0	NOIX DE HÊTRE*	0
SARRASIN	0	NOIX DE BEURRE*	0

Article : 2665-E4-U71

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

2665-E4-U71/EU/00000000

24.10.2025 15:28:14

p. 3 / 4



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

2665-E4-U71

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

Autres substances d'intérêt

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.	1	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	34,8 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	min 2,5 %	
Matière sèche de lait	26,3 %	+/-1,5
Matière grasse de lait	5,8 %	+/-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

Evie De Vis

Article : 2665-E4-U71

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

2665-E4-U71/EU/00000000

24.10.2025 15:28:14

p. 4 / 4