



**CALLEBAUT**<sup>®</sup>  
BELGIUM 1911

**823-E1-U68**

**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 :             | 823-E1-U68                     |
| Tarif Douanier EU :   | 1806.9039                      |

### Composition typique

sucre 42,0%; beurre de cacao 24,0%; poudre de lait entier 22,5%; pâte de cacao 11,0%; 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.

### Conditionnement

|     | EAN           | Poids net | Poids brut | Dimensions (L x l x h) |
|-----|---------------|-----------|------------|------------------------|
| UC  | 5410522513479 | 1,000 KG  |            |                        |
| CAR | 5410522513462 | 6,000 KG  |            |                        |

|                                |                       |
|--------------------------------|-----------------------|
| Forme                          | Callets               |
| Quantité                       | 1KG/UC                |
| Quantité par boîte / sac / uni | 6UC/CAR               |
| Quantité par palette           | 72CAR/PAL             |
| Quantité à commander           | 6 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 | 36,2 % +/- 1,5 | IOCCC14(1972)        |

### Critères physiques

|  |                     | Méthode de référence |
|--|---------------------|----------------------|
| VISCOSITÉ LINÉAIRE   | 1.200 - 1.600 mPa.s | IOCCC46(2000)        |
| 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              |

Article : 823-E1-U68  
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  
**823-E1-U68/EU/00000000**  
24.10.2025 15:28:14  
**p. 1 / 4**



**CALLEBAUT®**  
BELGIUM 1911

## 823-E1-U68

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

#### Critères microbiologiques

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| 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

|            |
|------------|
| 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)

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             | 563 kcal | VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE    | 0,425 mg  |
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR          | 28,2 %   | VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR | 0,5 %     |
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE             | 2.356 kJ | VITAMINE D CALCIFERON          | 1,346 µg  |
| MATIÈRE GRASSE TOTALE          | 36,2 g   | VITAMINE D CALCIFERON AR       | 26,9 %    |
| MATIÈRE GRASSE TOTALE AR       | 51,7 %   | VITAMINE D (UI)                | 54        |
| ACIDES GRAS SATURÉS            | 21,8 g   | VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL      | 2,428 mg  |
| ACIDES GRAS SATURÉS AR         | 108,9 %  | VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR   | 20,2 %    |
| ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS     | 11,5 g   | VITAMINE E (UI)                | 4         |
| ACIDES GRAS POLYINSATURÉS      | 1,1 g    | FOLATE                         | 10,559 mg |
| ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX | 0,4 g    | FOLATE AR                      | 5,3 %     |
| CHOLESTÉROL                    | 21,7 mg  | PHOSPHORE                      | 210,4 mg  |
| GLUCIDES DISPONIBLES           | 50,9 g   | PHOSPHORE AR                   | 30,1 %    |
| GLUCIDES DISPONIBLES AR        | 19,6 %   | FER                            | 3,43 mg   |
| SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)    | 49,9 g   | FER AR                         | 24,5 %    |
| SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR | 55,5 %   | MAGNESIUM                      | 44,6 mg   |
| POLYOLS                        | 0,0 g    | MAGNESIUM AR                   | 11,9 %    |
| AMIDON                         | 0,6 g    | ZINC                           | 1,10 mg   |
| FIBRES ALIMENTAIRES            | 2,1 g    | ZINC AR                        | 11,0 %    |
| PROTÉINES TOTALES              | 7,0 g    | IODE                           | 5,79 µg   |
| PROTÉINES TOTALES AR           | 14,1 %   | IODE AR                        | 3,9 %     |
| PROTÉINES DE LAIT              | 5,7 g    | CALCIUM                        | 206,3 mg  |
| SEL                            | 0,21 g   | CALCIUM AR                     | 25,8 %    |
| SEL AR                         | 3,4 %    | CHLORURE                       | 179,14 mg |
| SODIUM                         | 82,1 mg  | CHLORURE AR                    | 22,4 %    |
| ACIDES ORGANIQUES              | 0,54 g   | POTASSIUM                      | 411,7 mg  |
| ALCALOÏDES TOTAUX              | 0,13 g   | POTASSIUM AR                   | 20,6 %    |
| POLYHYDROXYPHENOLS             | 0,33 g   | MANGANESE                      | 0,02 mg   |

Article : 823-E1-U68

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

**823-E1-U68/EU/00000000**

24.10.2025 15:28:14

**p. 2 / 4**



**CALLEBAUT**<sup>®</sup>  
BELGIUM 1911

**823-E1-U68**

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

|                                   |           |               |          |
|-----------------------------------|-----------|---------------|----------|
| ALCOOL                            | 0,00 g    | MANGANESE AR  | 1,0 %    |
| VITAMINE A RETINOL                | 48,557 µg | FLUORIDE      | 0,05 mg  |
| VITAMINE A (UI)                   | 162       | FLUORIDE AR   | 1,5 %    |
| VITAMINE B1 THIAMINE              | 0,089 mg  | SELENIUM      | 4,14 µg  |
| VITAMINE B1 THIAMINE AR           | 8,1 %     | SELENIUM AR   | 7,5 %    |
| VITAMINE B2 RIBOFLAVINE           | 0,492 mg  | CHROMIUM      | 21,27 µg |
| VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR        | 35,1 %    | CHROMIUM AR   | 53,2 %   |
| VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN    | 0,165 mg  | MOLYBDENUM    | 27,27 µg |
| VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR | 1,0 %     | MOLYBDENUM AR | 54,5 %   |
| VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE     | 0,470 µg  | CENDRES       | 1,86 g   |
| VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR  | 18,8 %    |               |          |

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 |
| GLUTEN > 20 PPM | 0 | NOIX DE COCO*   | 0 |

Article : 823-E1-U68

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

**823-E1-U68/EU/00000000**

24.10.2025 15:28:14

**p. 3 / 4**



**CALLEBAUT**<sup>®</sup>  
BELGIUM 1911

**823-E1-U68**

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

#### Autres substances d'intérêt

|  |   |                  |   |
|--|---|------------------|---|
| 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        | 35,1 % | +/-1,5 |
| Matière sèche cacao dégraissé | 4,9 %  | +/-0,5 |
| Matière sèche de lait         | 21,8 % | +/- 1  |
| Matière grasse de lait        | 6,0 %  | +/-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

Evie De Vis

Article : 823-E1-U68

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

**823-E1-U68/EU/00000000**

24.10.2025 15:28:14

**p. 4 / 4**