

**CALLEBAUT**[®]

BELGIUM 1911

CHF-Q1HONEY-E4-U70

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 au lait au miel
Nom commercial :	Honey
Article :	CHF-Q1HONEY-E4-U70
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typique

sucres 41,5%; beurre de cacao 26,0%; poudre de lait entier 22,0%; pâte de cacao 8,0%; miel en poudre (miel (60%), maltodextrine) 1,5%; émulsifiant: lécithines (soja) <1%; arôme <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	5410522514513	2,500 KG		
CAR	5410522514506	10,000 KG		

Forme	Callets
Quantité	2,5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	4UC/CAR
Quantité par palette	48CAR/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

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1,50 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	36,6 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

			Méthode de référence
VISCOSITÉ CASSON	700 - 1.800 mPa.s		IOCCC46(2000) & 10(1973)
LIMITE D'ÉCOULEMENT	min 2,50 Pa		IOCCC46(2000) & 10(1973)
Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.			IOCCC38(1990)

Article : CHF-Q1HONEY-E4-U70

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

CHF-Q1HONEY-E4-U70

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	567 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,423 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,3 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,5 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.372 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,365 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	36,6 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	27,3 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	52,2 %	VITAMINE D (UI)	55
ACIDES GRAS SATURÉS	22,0 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,460 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	110,0 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	20,5 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11,6 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,1 g	FOLATE	10,191 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	FOLATE AR	5,1 %
CHOLESTÉROL	21,6 mg	PHOSPHORE	198,2 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	51,7 g	PHOSPHORE AR	28,3 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	19,9 %	FER	2,55 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	49,9 g	FER AR	18,2 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	55,5 %	MAGNESIUM	37,4 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	10,0 %
AMIDON	0,7 g	ZINC	1,00 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	1,5 g	ZINC AR	10,0 %
PROTÉINES TOTALES	6,7 g	IODE	5,76 µg
PROTÉINES TOTALES AR	13,3 %	IODE AR	3,8 %
PROTÉINES DE LAIT	5,7 g	CALCIUM	203,5 mg
SEL	0,21 g	CALCIUM AR	25,4 %
SEL AR	3,6 %	CHLORURE	177,66 mg
SODIUM	85,5 mg	CHLORURE AR	22,2 %
ACIDES ORGANIQUES	0,49 g	POTASSIUM	377,0 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,10 g	POTASSIUM AR	18,9 %

Article : CHF-Q1HONEY-E4-U70

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

CHF-Q1HONEY-E4-U70

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

POLYHYDROXYPHENOLS	0,24 g	MANGANESE	0,02 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	1,0 %
VITAMINE A RETINOL	48,561 µg	FLUORIDE	0,05 mg
VITAMINE A (UI)	162	FLUORIDE AR	1,3 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,083 mg	SELENIUM	3,85 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,5 %	SELENIUM AR	7,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,483 mg	CHROMIUM	17,62 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	34,5 %	CHROMIUM AR	44,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,120 mg	MOLYBDENUM	22,81 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,8 %	MOLYBDENUM AR	45,6 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,467 µg	CENDRES	1,78 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	18,7 %		

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	NOISSETTES*	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	1	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 : CHF-Q1HONEY-E4-U70

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

CHF-Q1HONEY-E4-U70

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.	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	34,7 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	3,6 %	+/-0,5
Matière sèche de lait	22,1 %	+/- 1
Matière grasse de lait	6,1 %	+/-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 : CHF-Q1HONEY-E4-U70

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