

**CALLEBAUT**<sup>®</sup>

BELGIUM 1911

**CHM-DR-75X3-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**

<b>Dénomination légale :</b>	Chocolat au lait
<b>Nom commercial :</b>	Baking drops L
<b>Article :</b>	CHM-DR-75X3-E4-U70
<b>Tarif Douanier EU :</b>	1806.2030

**Composition typique**sucre 50,5% ; beurre de cacao 15,0% ; poudre de **lait** entier 15,0% ; pâte de cacao 14,0% ; sucre du **lait** 2,5% ; lactosérum en poudre (**lait**) 2,5% ; émulsifiant: lécithines (**soja**) <1%

Fondation Cocoa Horizons: ingrédients cacao. Soutient la fondation Cocoa Horizons dans les pays où le programme est opérationnel.

**Conditionnement**

	<b>EAN</b>	<b>Poids net</b>	<b>Poids brut</b>	<b>Dimensions (L x l x h)</b>
UC	5410522514919	2,500 KG		
CAR	5410522514902	10,000 KG		

Forme	Pépites
Quantité	2,5KG/UC
Quantité	7500CT/KG
Quantité par boîte / sac / uni	4UC/CAR
Quantité par palette	48CAR/PAL
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)	

**Informations sur l'emballage**

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

**Caractéristiques du produit**

NOMBRE	7.000 - 8.000 /kg
--------	-------------------

**Critères chimiques**

			<b>Méthode de référence</b>
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	26,9 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

**Critères physiques**

		<b>Méthode de référence</b>
Granulométrie : 4-8 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.		IOCCC116(1990)

Article : CHM-DR-75X3-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**<sup>®</sup>  
BELGIUM 1911

## CHM-DR-75X3-E4-U70

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

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	516 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,318 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25,8 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,4 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.158 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,013 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	26,9 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	20,3 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	38,4 %	VITAMINE D (UI)	41
ACIDES GRAS SATURÉS	16,1 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	1,844 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	80,7 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	15,4 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	8,6 g	VITAMINE E (UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,9 g	FOLATE	8,629 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	FOLATE AR	4,3 %
CHOLESTÉROL	14,6 mg	PHOSPHORE	179,8 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	60,9 g	PHOSPHORE AR	25,7 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	23,4 %	FER	4,33 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	59,7 g	FER AR	30,9 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	66,3 %	MAGNESIUM	50,2 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	13,4 %
AMIDON	0,7 g	ZINC	1,01 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	2,6 g	ZINC AR	10,1 %
PROTÉINES TOTALES	5,8 g	IODE	3,86 µg
PROTÉINES TOTALES AR	11,6 %	IODE AR	2,6 %
PROTÉINES DE LAIT	4,1 g	CALCIUM	164,0 mg
SEL	0,18 g	CALCIUM AR	20,5 %
SEL AR	3,1 %	CHLORURE	120,87 mg
SODIUM	73,7 mg	CHLORURE AR	15,1 %
ACIDES ORGANIQUES	0,60 g	POTASSIUM	394,9 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,17 g	POTASSIUM AR	19,7 %

Article : CHM-DR-75X3-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**<sup>®</sup>  
BELGIUM 1911

## CHM-DR-75X3-E4-U70

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

POLYHYDROXYPHENOLS	0,42 g	MANGANESE	0,02 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,8 %
VITAMINE A RETINOL	21,478 µg	FLUORIDE	0,05 mg
VITAMINE A (UI)	72	FLUORIDE AR	1,5 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,085 mg	SELENIUM	3,54 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,7 %	SELENIUM AR	6,4 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,403 mg	CHROMIUM	22,26 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	28,8 %	CHROMIUM AR	55,6 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,211 mg	MOLYBDENUM	28,00 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,3 %	MOLYBDENUM AR	56,0 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,372 µg	CENDRES	1,76 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	14,9 %		

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

Article : CHM-DR-75X3-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. 3 / 4



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

## CHM-DR-75X3-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	29,8 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	6,5 %	+/-0,5
Matière sèche de lait	min 14,0 %	
Matière grasse de lait	4,1 %	+/-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).

Les produits ayant une DLUO allant jusqu'à 10.01.2024 ne sont pas certifiés kasher et ne portent pas le logo kasher sur l'étiquette.

Imprimé le 24.10.2025 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Evie De Vis

Article : CHM-DR-75X3-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