



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

CHM-SC-WD-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 :	Mélange de chocolat et de chocolat blanc
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	Sensation
Article :	CHM-SC-WD-E4-U70
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typique

sucre 45,5% ; beurre de cacao 24,5% ; poudre de lait entier 17,5% ; pâte de cacao 11,0% ; matière grasse laitière <1% ; 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	5410522515251	2,500 KG		
CAR	5410522515244	10,000 KG		

Forme	Callets brillants
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

Critères chimiques	Méthode de référence	
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)

Critères physiques

Critères physiques	Méthode de référence
Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.	IOCCC38(1990)

Critères microbiologiques

Critères microbiologiques	Méthode de référence	
GERMES TOTAUX	max 5.000/g	ISO4833
LEVURES	max 50/g	ISO7954

Article : CHM-SC-WD-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. 1 / 4



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

CHM-SC-WD-E4-U70

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

Critères microbiologiques

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
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)

12 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	564 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,335 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,2 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,4 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.361 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,352 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	36,0 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	27,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	51,4 %	VITAMINE D (UI)	54
ACIDES GRAS SATURÉS	21,7 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,472 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	108,3 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	20,6 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11,5 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,1 g	FOLATE	9,661 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	FOLATE AR	4,8 %
CHOLESTÉROL	20,7 mg	PHOSPHORE	174,1 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	52,9 g	PHOSPHORE AR	24,9 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	20,3 %	FER	3,36 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	51,9 g	FER AR	24,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	57,7 %	MAGNESIUM	40,3 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	10,7 %
AMIDON	0,6 g	ZINC	0,94 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	2,0 g	ZINC AR	9,4 %
PROTÉINES TOTALES	5,8 g	IODE	4,57 µg
PROTÉINES TOTALES AR	11,6 %	IODE AR	3,0 %
PROTÉINES DE LAIT	4,5 g	CALCIUM	164,3 mg
SEL	0,16 g	CALCIUM AR	20,5 %
SEL AR	2,7 %	CHLORURE	141,99 mg
SODIUM	65,0 mg	CHLORURE AR	17,7 %
ACIDES ORGANIQUES	0,46 g	POTASSIUM	348,5 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,13 g	POTASSIUM AR	17,4 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,32 g	MANGANESE	0,02 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,8 %

Article : CHM-SC-WD-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. 2 / 4



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

CHM-SC-WD-E4-U70

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

VITAMINE A RETINOL	45,056 µg	FLUORIDE	0,05 mg
VITAMINE A (UI)	150	FLUORIDE AR	1,3 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,075 mg	SELENIUM	3,47 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	6,8 %	SELENIUM AR	6,3 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,392 mg	CHROMIUM	19,33 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	28,0 %	CHROMIUM AR	48,3 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,162 mg	MOLYBDENUM	24,61 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,0 %	MOLYBDENUM AR	49,2 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,371 µg	CENDRES	1,55 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	14,8 %		

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
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	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
SIROP DE GLUCOSE À BASE D'ORGE	0	NOIX DE HICKORY*	0

Article : CHM-SC-WD-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[®]
BELGIUM 1911

CHM-SC-WD-E4-U70

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

Autres substances d'intérêt

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.

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 : CHM-SC-WD-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