



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

CM-CAL-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 : Pâte de cacao
Certification Certifié HALAL
Article : CM-CAL-E4-U70
Tarif Douanier EU : 1803.1000

Composition typique

pâte de cacao 100,0%

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

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Lait

Ce produit est fabriqué sur des lignes communes qui traitent des produits contenant des ingrédients allergènes et donc susceptibles de contenir ces allergènes. Les niveaux d'allergènes présents par contact croisé peuvent varier. Nous recommandons vivement à nos clients de transmettre ces informations sur les allergènes et de les inclure sur leurs propres étiquettes de produits, en particulier ceux vendus aux consommateurs. Nous conseillons également à nos clients de tenir compte des réglementations locales sur les teneurs en allergènes et des normes d'étiquetage. Pour plus d'information, veuillez contacter votre représentant Barry Callebaut.

Conditionnement

	EAN	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
UC	5410522515336	2,500 KG		
CAR	5410522515329	10,000 KG		

Forme	Easymelt
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

HUMIDITÉ	max 1,80 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE SUR SEC	min 53,0 %
pH	max 6,0 -
% COQUES	max 5,00 %

Méthode de référence

IOCCC1(1952)
IOCCC14(1972)
IOCCC15(1972)
AOAC 970.23

Article : CM-CAL-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

CM-CAL-E4-U70

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

Critères chimiques Méthode de référence

CENDRES (SUR MATIÈRE SÈCHE NON GRASSE) max 10,00 % IOCCC16(1973)

Critères physiques Méthode de référence

Granulométrie : 98.5 % min < 75 µm, 200 mesh sieve IOCCC 38(1990)

Critères microbiologiques Méthode de référence

GERMES TOTAUX	max 5.000/g	ISO4833
LEVURES	max 10/g	ISO7954
MOISSISSURES	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
COLIFORMES	max 50/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)

24 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	598 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	29,9 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.500 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	54,0 g	VITAMINE D CALCIFERON	2,400 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	77,1 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	48,0 %
ACIDES GRAS SATURÉS	32,5 g	VITAMINE D (UI)	96
ACIDES GRAS SATURÉS AR	162,4 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	4,300 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	17,6 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	35,8 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,6 g	VITAMINE E (UI)	6
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE	21,500 µg
CHOLESTÉROL	0,0 mg	FOLATE AR	10,8 %
GLUCIDES DISPONIBLES	5,5 g	PHOSPHORE	375,7 mg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	2,1 %	PHOSPHORE AR	53,7 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	0,3 g	FER	29,00 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	0,3 %	FER AR	207,1 %
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM	237,1 mg
AMIDON	5,1 g	MAGNESIUM AR	63,2 %
FIBRES ALIMENTAIRES	18,7 g	ZINC	3,30 mg
PROTÉINES TOTALES	11,9 g	ZINC AR	33,0 %
PROTÉINES TOTALES AR	23,7 %	IODE	0,00 µg

Article : CM-CAL-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

CM-CAL-E4-U70

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

PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	IODE AR	0,0 %
SEL	0,02 g	CALCIUM	65,3 mg
SEL AR	0,4 %	CALCIUM AR	8,2 %
SODIUM	9,8 mg	CHLORURE	18,30 mg
ACIDES ORGANIQUES	1,60 g	CHLORURE AR	2,3 %
ALCALOÏDES TOTAUX	1,20 g	POTASSIUM	1.099,3 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	3,00 g	POTASSIUM AR	55,0 %
CAFÉINE	0,12 g	MANGANESE	0,00 mg
THÉOBROMINE	1,08 g	MANGANESE AR	0,0 %
ALCOOL	0,00 g	FLUORIDE	0,24 mg
VITAMINE A RETINOL	21,500 µg	FLUORIDE AR	6,9 %
VITAMINE A (UI)	72	SELENIUM	9,20 µg
VITAMINE B1 THIAMINE	0,200 mg	SELENIUM AR	16,7 %
VITAMINE B1 THIAMINE AR	18,2 %	CHROMIUM	120,00 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,200 mg	CHROMIUM AR	300,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	14,3 %	MOLYBDENUM	146,00 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	1,500 mg	MOLYBDENUM AR	292,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	9,4 %	CENDRES	2,65 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg		

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*	0	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

Article : CM-CAL-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

CM-CAL-E4-U70

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

Autres substances d'intérêt

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
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	0	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	1
--------------------------	---	--------------------------	---

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 : CM-CAL-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