



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

SAOTHOME-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 de couverture noir
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	Sao Thome
Article :	SAOTHOME-E4-U70
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typique

pâte de cacao São Tomé 72,5%; sucre 27,0%; 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.

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	5410522515916	2,500 KG		
CAR	5410522515909	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 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	39,4 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Article : SAOTHOME-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

SAOTHOME-E4-U70

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

Critères physiques

Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.

Méthode de référence

IOCCC38(1990)

Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5.000/g
LEVURES	max 50/g
MOISSISURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	non détecté/g
SALMONELLES	non détecté/375g

Méthode de référence

ISO4833
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)

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	544 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,2 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.276 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,823 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	39,4 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	36,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	56,3 %	VITAMINE D (UI)	73
ACIDES GRAS SATURÉS	23,6 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	3,288 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	118,1 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	27,4 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,7 g	VITAMINE E (UI)	5
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,3 g	FOLATE	17,827 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR	8,9 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE	273,8 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	31,2 g	PHOSPHORE AR	39,1 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	12,0 %	FER	18,72 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	26,9 g	FER AR	133,7 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	29,9 %	MAGNESIUM	172,8 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	46,1 %
AMIDON	3,7 g	ZINC	2,39 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	13,6 g	ZINC AR	23,9 %
PROTÉINES TOTALES	8,5 g	IODE	0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	17,1 %	IODE AR	0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM	47,8 mg
SEL	0,02 g	CALCIUM AR	6,0 %
SEL AR	0,3 %	CHLORURE	13,73 mg

Article : SAOTHOME-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

SAOTHOME-E4-U70

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

SODIUM	7,2 mg	CHLORURE AR	1,7 %
ACIDES ORGANIQUES	1,15 g	POTASSIUM	694,3 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,87 g	POTASSIUM AR	34,7 %
POLYHYDROXYPHENOLS	2,16 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,1 %
VITAMINE A RETINOL	16,375 µg	FLUORIDE	0,12 mg
VITAMINE A (UI)	55	FLUORIDE AR	3,5 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,144 mg	SELENIUM	4,69 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	13,1 %	SELENIUM AR	8,5 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,144 mg	CHROMIUM	61,20 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	10,3 %	CHROMIUM AR	153,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	1,110 mg	MOLYBDENUM	74,46 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	6,9 %	MOLYBDENUM AR	148,9 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,96 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %		

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

Article : SAOTHOME-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

SAOTHOME-E4-U70

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

Autres substances d'intérêt

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	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	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.

Valeurs légales (calculées selon la UE Directive 2000/36/CE)

Matière sèche de cacao	72,0 %	+/- 2
Matière sèche cacao dégraissé	32,6 %	+/-1,5

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 : SAOTHOME-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