

**CALLEBAUT**[®]

BELGIUM 1911

W3-E4-U71**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 blanc
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	Velvet
Article :	W3-E4-U71
Tarif Douanier EU :	1704.9030

Composition typiquesucre 42,5% ; beurre de cacao 33,5% ; poudre de **lait** entier 24,0% ; 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.

Conditionnement

	EAN	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
UC	5410522516937	2,500 KG		
CAR	5410522516920	20,000 KG		

Forme	Callets
Quantité	2,5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	8UC/CAR
Quantité par palette	30CAR/PAL
Quantité à commander 20 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	40,0 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

		Méthode de référence
VISCOSITÉ LINÉAIRE	900 - 1.400 mPa.s	IOCCC46(2000)
Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.		IOCCC38(1990)

Critères microbiologiques

		Méthode de référence
GERMES TOTAUX	max 5.000/g	ISO4833

Article : W3-E4-U71

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

W3-E4-U71/EU/00000000

24.10.2025 15:28:14

p. 1 / 4



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

W3-E4-U71

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

Critères microbiologiques

LEVURES	max 50/g
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
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)

18 Mois après la date de production dans les conditions de stockage recommandées ci-dessous

Les produits avec une DLUO à compter du 25.03.2020 ont une DLUO de 18 mois même si l'étiquetage ne fait pas encore état de cette DLUO plus longtemps.

Informations nutritionnelles pour 100 g (valeurs calculées d'après les données bibliographiques)

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	589 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,455 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	29,5 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,6 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.465 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,503 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	40,0 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	30,1 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	57,1 %	VITAMINE D (UI)	60
ACIDES GRAS SATURÉS	24,1 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,686 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	120,5 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	22,4 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,7 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	FOLATE	9,921 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	FOLATE AR	5,0 %
CHOLESTÉROL	23,4 mg	PHOSPHORE	181,1 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	51,0 g	PHOSPHORE AR	25,9 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	19,6 %	FER	0,24 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	50,8 g	FER AR	1,7 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	56,4 %	MAGNESIUM	19,8 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	5,3 %
AMIDON	0,0 g	ZINC	0,79 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	ZINC AR	7,9 %
PROTÉINES TOTALES	6,1 g	IODE	6,20 µg
PROTÉINES TOTALES AR	12,2 %	IODE AR	4,1 %
PROTÉINES DE LAIT	6,1 g	CALCIUM	213,3 mg
SEL	0,22 g	CALCIUM AR	26,7 %
SEL AR	3,6 %	CHLORURE	189,74 mg
SODIUM	86,8 mg	CHLORURE AR	23,7 %

Article : W3-E4-U71

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

W3-E4-U71/EU/00000000

24.10.2025 15:28:14

p. 2 / 4

**CALLEBAUT®**

BELGIUM 1911

W3-E4-U71**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

ACIDES ORGANIQUES	0,39 g	POTASSIUM	311,2 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	POTASSIUM AR	15,6 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	MANGANESE	0,02 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	1,1 %
VITAMINE A RETINOL	40,712 µg	FLUORIDE	0,03 mg
VITAMINE A (UI)	136	FLUORIDE AR	0,8 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,072 mg	SELENIUM	3,36 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	6,5 %	SELENIUM AR	6,1 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,503 mg	CHROMIUM	8,66 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	35,9 %	CHROMIUM AR	21,7 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,000 mg	MOLYBDENUM	12,01 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	24,0 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,503 µg	CENDRES	1,68 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	20,1 %		

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. CACAHUËTE	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

Article : W3-E4-U71

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

W3-E4-U71/EU/00000000

24.10.2025 15:28:14

p. 3 / 4



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

W3-E4-U71

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

Autres substances d'intérêt

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	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	33,5 %	+/-1,5
Matière sèche de lait	23,3 %	+/- 1
Matière grasse de lait	6,5 %	+/-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 : W3-E4-U71

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

W3-E4-U71/EU/00000000

24.10.2025 15:28:14

p. 4 / 4