



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

CHD-MO-D-E0-X27

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 : Poudre instantanée pour mousse au chocolat
Certification Certifié HALAL
RSPO MB #CU-RSPO SCC-818712
Article : CHD-MO-D-E0-X27
Tarif Douanier EU : 1806.9039

Composition typique

Chocolat 75,0% (pâte de cacao 30,0%; sucre 24,0%; poudre de **lait** écrémé 24,0%; poudre de cacao maigre 21,5%; émulsifiant: *lécithines (soja)* <1%; arôme naturel de vanille <1%); sucre 7,0%; sirop de glucose 6,5%; graisse végétale totalement hydrogénée (palmiste) 4,0%; poudre de cacao maigre 2,5%; graisse végétale (palme) 1,5%; protéines de **lait** <1%; émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras <1%; émulsifiant: E472a <1%; colorant: E150d <1%; stabilisant: E340ii <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	5410522545852	0,800 KG		
CAR	5410522545845	8,000 KG		

Forme Poudre
Quantité 0,8KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni 10UC/CAR
Quantité par palette 42CAR/PAL
Quantité à commander 8 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 3,50 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	21,9 % +/- 1,0	IOCCC14(1972)

Critères physiques

Non spécifié.

Article : CHD-MO-D-E0-X27
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

CHD-MO-D-E0-X27

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

Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5.000/g
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

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)

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	455 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,360 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	22,7 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,5 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	1.902 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	0,640 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	21,9 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	12,8 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	31,2 %	VITAMINE D	(UI)	26
ACIDES GRAS SATURÉS	15,7 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	1,136 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	78,4 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	9,5 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	4,7 g	VITAMINE E	(UI)	2
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,5 g	FOLATE		16,478 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR		8,2 %
CHOLESTÉROL	0,3 mg	PHOSPHORE		399,1 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	44,3 g	PHOSPHORE AR		57,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	17,0 %	FER		14,43 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	41,1 g	FER AR		103,1 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	45,6 %	MAGNESIUM		153,6 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		40,9 %
AMIDON	3,0 g	ZINC		2,53 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	10,5 g	ZINC AR		25,3 %
PROTÉINES TOTALES	13,9 g	IODE		4,86 µg
PROTÉINES TOTALES AR	27,9 %	IODE AR		3,2 %
PROTÉINES DE LAIT	7,1 g	CALCIUM		254,2 mg
SEL	0,22 g	CALCIUM AR		31,8 %
SEL AR	3,7 %	CHLORURE		156,84 mg
SODIUM	88,6 mg	CHLORURE AR		19,6 %
ACIDES ORGANIQUES	1,31 g	POTASSIUM		1.258,5 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,70 g	POTASSIUM AR		62,9 %

Article : CHD-MO-D-E0-X27

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

CHD-MO-D-E0-X27

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

POLYHYDROXYPHENOLS	1,34 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,1 %
VITAMINE A RETINOL	6,580 µg	FLUORIDE	0,09 mg
VITAMINE A (UI)	22	FLUORIDE AR	2,7 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,181 mg	SELENIUM	4,76 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	16,4 %	SELENIUM AR	8,7 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,512 mg	CHROMIUM	38,65 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	36,6 %	CHROMIUM AR	96,6 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,877 mg	MOLYBDENUM	49,40 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	5,5 %	MOLYBDENUM AR	98,8 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,396 µg	CENDRES	3,88 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	15,8 %		

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
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 >	1	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.

Une fois préparé selon les instructions, la teneur en sulfites sera bien inférieure à 10 ppm.

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	1	NOIX EN COEUR*	0
VANILLINE	1	CHINQUAPIN*	0
ALCOOL	0	LITCHI*	0
ASPARTAME	0	NOIX DE HÊTRE*	0
SARRASIN	0	NOIX DE BEURRE*	0

Article : CHD-MO-D-E0-X27

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

CHD-MO-D-E0-X27

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.	1	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 : Absence

Imprimé le 24.10.2025 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Evie De Vis

Article : CHD-MO-D-E0-X27

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