



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

811-E0-D94

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
Article : 811-E0-D94
Tarif Douanier EU : 1806.9039

Composition typique

pâte de cacao 43,0% ; sucre 43,0% ; beurre de cacao 13,0% ; 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	5410522556605	0,400 KG		
CAR	5410522556599	2,800 KG		

Forme	Callets
Quantité	0,4KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	7UC/CAR
Quantité par palette	112CAR/PAL
Quantité à commander	2,8 KG (ou multiple de)

Informations sur l'emballage

Unité de	Matériel d'emballage	Code d'identification
UC	Sac	05-PP
CAR	Carton	20-PAP

Critères chimiques

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	36,6 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Article : 811-E0-D94
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
811-E0-D94/EU/00000000
24.10.2025 15:28:14
p. 1 / 4



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

811-E0-D94

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

Critères physiques		Méthode de référence
VISCOSITÉ LINÉAIRE	1.200 - 1.600 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
LEVURES	max 50/g	ISO7954
MOISSISSURES	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
COLIFORMES	max 10/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	551 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,6 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.307 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,625 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	36,6 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	32,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	52,3 %	VITAMINE D (UI)	65
ACIDES GRAS SATURÉS	21,9 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,937 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	109,7 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	24,5 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11,9 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	FOLATE	11,254 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR	5,6 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE	162,6 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	45,8 g	PHOSPHORE AR	23,2 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	17,6 %	FER	12,66 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	43,1 g	FER AR	90,5 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	47,9 %	MAGNESIUM	102,6 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	27,4 %
AMIDON	2,2 g	ZINC	1,43 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	8,1 g	ZINC AR	14,3 %
PROTÉINES TOTALES	5,1 g	IODE	0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	10,2 %	IODE AR	0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM	28,5 mg
SEL	0,01 g	CALCIUM AR	3,6 %

Article : 811-E0-D94

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

811-E0-D94/EU/00000000

24.10.2025 15:28:14

p. 2 / 4



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

811-E0-D94

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

SEL AR	0,2 %	CHLORURE	8,56 mg
SODIUM	4,4 mg	CHLORURE AR	1,1 %
ACIDES ORGANIQUES	0,69 g	POTASSIUM	476,3 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,52 g	POTASSIUM AR	23,8 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,30 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE A RETINOL	14,647 µg	FLUORIDE	0,10 mg
VITAMINE A (UI)	49	FLUORIDE AR	3,0 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,086 mg	SELENIUM	3,98 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,9 %	SELENIUM AR	7,2 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,086 mg	CHROMIUM	51,89 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	6,2 %	CHROMIUM AR	129,7 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,649 mg	MOLYBDENUM	63,13 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,1 %	MOLYBDENUM AR	126,3 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,21 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

Article : 811-E0-D94

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

811-E0-D94/EU/00000000

24.10.2025 15:28:14

p. 3 / 4



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

811-E0-D94

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

Autres substances d'intérêt

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
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	56,0 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	19,4 %	+/- 1

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 : 811-E0-D94
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
811-E0-D94/EU/00000000
24.10.2025 15:28:14
p. 4 / 4