



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

CHK-R30GOLD-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 blanc au caramel
Certification	Certifié HALAL
Article :	CHK-R30GOLD-E0-D94
Tarif Douanier EU :	1704.9030

Composition typique

beurre de cacao 30,0% ; sucre 29,0% ; poudre de lait entier 25,0% ; sucre du lait 5,5% ; lactosérum en poudre (lait) 5,0% ; poudre de lait écrémé 2,5% ; sucre caramélisé 2,0% ; émulsifiant: lécithines (soja) <1% ; arôme naturel de vanille <1% ; sel <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	5410522645828	0,400 KG		
CAR	5410522645835	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	37,1 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

	Méthode de référence
Granulométrie : max. 8 % 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

Article : CHK-R30GOLD-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

24.10.2025 15:28:14

p. 1 / 4



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

CHK-R30GOLD-E0-D94

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

Critères microbiologiques

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
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)

12 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	571 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,551 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,5 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,7 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.388 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,352 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	37,1 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	27,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	53,0 %	VITAMINE D (UI)	54
ACIDES GRAS SATURÉS	22,5 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,505 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	112,4 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	20,9 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11,6 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	FOLATE	7,624 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	FOLATE AR	3,8 %
CHOLESTÉROL	14,8 mg	PHOSPHORE	219,7 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	50,8 g	PHOSPHORE AR	31,4 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	19,5 %	FER	0,15 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	50,3 g	FER AR	1,1 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	55,9 %	MAGNESIUM	12,6 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	3,4 %
AMIDON	0,0 g	ZINC	0,50 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	ZINC AR	5,0 %
PROTÉINES TOTALES	8,0 g	IODE	3,94 µg
PROTÉINES TOTALES AR	16,0 %	IODE AR	2,6 %
PROTÉINES DE LAIT	8,0 g	CALCIUM	309,0 mg
SEL	0,51 g	CALCIUM AR	38,6 %
SEL AR	8,5 %	CHLORURE	181,62 mg
SODIUM	205,0 mg	CHLORURE AR	22,7 %
ACIDES ORGANIQUES	0,62 g	POTASSIUM	444,3 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	POTASSIUM AR	22,2 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	MANGANESE	0,03 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	1,4 %

Article : CHK-R30GOLD-E0-D94

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

CHK-R30GOLD-E0-D94

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

VITAMINE A RETINOL	13,131 µg	FLUORIDE	0,04 mg
VITAMINE A (UI)	44	FLUORIDE AR	1,3 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,102 mg	SELENIUM	5,19 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	9,3 %	SELENIUM AR	9,4 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,647 mg	CHROMIUM	13,33 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	46,2 %	CHROMIUM AR	33,3 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,153 mg	MOLYBDENUM	18,52 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,0 %	MOLYBDENUM AR	37,0 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,319 µg	CENDRES	2,42 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	12,8 %		

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
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. 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
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

Article : CHK-R30GOLD-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

24.10.2025 15:28:14

p. 3 / 4



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

CHK-R30GOLD-E0-D94

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

Autres substances d'intérêt

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	31,9 %	+/-1,5
Matière sèche de lait	29,8 %	+/-1,5
Matière grasse de lait	7,1 %	+/-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 : CHK-R30GOLD-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

24.10.2025 15:28:14

p. 4 / 4