

**CALLEBAUT**[®]

BELGIUM 1911

2815NV-01B**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 :	2815NV-01B
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typiquepâte de cacao 46,5% ; sucre 39,5% ; beurre de cacao 13,5% ; 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)
SAC	5410522650129	10,000 KG		

Forme	Callets
Quantité par boîte / sac / uni	10KG/SAC
Quantité par palette	78SAC/PAL
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)	

Informations sur l'emballage

Unité de	Matériel d'emballage	Code d'identification
SAC	Sac	04-PE-LD

Critères chimiques

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	38,7 %	IOCCC14(1972)

Critères physiques

		Méthode de référence
VISCOSITÉ LINÉAIRE	1.000 - 1.200 mPa.s	IOCCC46(2000)
Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.		IOCCC38(1990)

Article : 2815NV-01B
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
2815NV-01B/EU/00000000
24.10.2025 15:28:14
p. 1 / 4



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

2815NV-01B

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)

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	560 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,0 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.343 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,721 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	38,7 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	34,4 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	55,3 %	VITAMINE D	(UI)	69
ACIDES GRAS SATURÉS	23,2 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	3,105 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	116,1 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	25,9 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,5 g	VITAMINE E	(UI)	5
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	FOLATE		12,382 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR		6,2 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE		173,0 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	42,5 g	PHOSPHORE AR		24,7 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	16,4 %	FER		13,02 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	39,7 g	FER AR		93,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	44,1 %	MAGNESIUM		109,2 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		29,1 %
AMIDON	2,4 g	ZINC		1,52 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	8,6 g	ZINC AR		15,2 %
PROTÉINES TOTALES	5,4 g	IODE		0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	10,9 %	IODE AR		0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM		30,3 mg
SEL	0,01 g	CALCIUM AR		3,8 %
SEL AR	0,2 %	CHLORURE		9,01 mg
SODIUM	4,6 mg	CHLORURE AR		1,1 %
ACIDES ORGANIQUES	0,73 g	POTASSIUM		507,6 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,55 g	POTASSIUM AR		25,4 %

Article : 2815NV-01B

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

2815NV-01B/EU/00000000

24.10.2025 15:28:14

p. 2 / 4

**CALLEBAUT®**

BELGIUM 1911

2815NV-01B**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

POLYHYDROXYPHENOLS	1,38 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE A RETINOL	15,520 µg	FLUORIDE	0,10 mg
VITAMINE A (UI)	52	FLUORIDE AR	2,8 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,093 mg	SELENIUM	3,82 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	8,4 %	SELENIUM AR	6,9 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,093 mg	CHROMIUM	49,83 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	6,6 %	CHROMIUM AR	124,6 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,691 mg	MOLYBDENUM	60,63 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,3 %	MOLYBDENUM AR	121,3 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,28 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
ALCOOL	0	LITCHI*	0
ASPARTAME	0	NOIX DE HÊTRE*	0
SARRASIN	0	NOIX DE BEURRE*	0

Article : 2815NV-01B

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

2815NV-01B/EU/00000000

24.10.2025 15:28:14

p. 3 / 4



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

2815NV-01B

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.	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	59,4 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	20,6 %	+/- 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 : 2815NV-01B

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

2815NV-01B/EU/00000000

24.10.2025 15:28:14

p. 4 / 4