



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

665NV-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 au lait
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	Smooth
Article :	665NV-01B
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typique

sucres 38,5%; beurre de cacao 27,0%; poudre de **lait** entier 21,0%; poudre de **lait** écrémé 6,0%; pâte de cacao 5,5%; sirop de glucose caramélisé 1,5%; 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.

Les produits dont la date de production est à partir de 04.01.2022 ont une recette légèrement différente.

Conditionnement

	EAN	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
SAC	5410522650198	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	35,7 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

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

Article : 665NV-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
665NV-01B/EU/00000000
24.10.2025 15:28:14
p. 1 / 4



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

665NV-01B

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)

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	562 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,520 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,1 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,6 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.353 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,337 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	35,7 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	26,7 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	51,1 %	VITAMINE D (UI)	53
ACIDES GRAS SATURÉS	21,5 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,412 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	107,4 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	20,1 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11,4 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,1 g	FOLATE	10,816 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	FOLATE AR	5,4 %
CHOLESTÉROL	22,0 mg	PHOSPHORE	227,5 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	51,1 g	PHOSPHORE AR	32,5 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	19,6 %	FER	1,89 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	49,8 g	FER AR	13,5 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	55,4 %	MAGNESIUM	36,0 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	9,6 %
AMIDON	1,0 g	ZINC	1,09 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	1,1 g	ZINC AR	10,9 %
PROTÉINES TOTALES	8,1 g	IODE	7,07 µg
PROTÉINES TOTALES AR	16,3 %	IODE AR	4,7 %
PROTÉINES DE LAIT	7,5 g	CALCIUM	246,5 mg
SEL	0,25 g	CALCIUM AR	30,8 %
SEL AR	4,1 %	CHLORURE	217,00 mg
SODIUM	99,3 mg	CHLORURE AR	27,1 %
ACIDES ORGANIQUES	0,57 g	POTASSIUM	416,6 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,07 g	POTASSIUM AR	20,8 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,17 g	MANGANESE	0,02 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	1,0 %

Article : 665NV-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

665NV-01B/EU/0000000

24.10.2025 15:28:14

p. 2 / 4



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

665NV-01B

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

VITAMINE A RETINOL	27,544 µg	FLUORIDE	0,04 mg
VITAMINE A (UI)	92	FLUORIDE AR	1,2 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,100 mg	SELENIUM	4,34 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	9,1 %	SELENIUM AR	7,9 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,587 mg	CHROMIUM	15,88 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	42,0 %	CHROMIUM AR	39,7 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,085 mg	MOLYBDENUM	21,51 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,5 %	MOLYBDENUM AR	43,0 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,577 µg	CENDRES	2,03 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	23,1 %		

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. 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 : 665NV-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

665NV-01B/EU/00000000

24.10.2025 15:28:14

p. 3 / 4



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

665NV-01B

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

Autres substances d'intérêt

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.

Valeurs légales (calculées selon la UE Directive 2000/36/CE)

Matière sèche de cacao	33,0 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	min 2,5 %	
Matière sèche de lait	27,0 %	+/-1,5
Matière grasse de lait	5,9 %	+/-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 : 665NV-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
665NV-01B/EU/00000000
24.10.2025 15:28:14
p. 4 / 4