

**CALLEBAUT**[®]

BELGIUM 1911

845NV-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 :	Excellent
Article :	845NV-01B
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typique

sucre 36,0% ; poudre de **lait** entier 29,5% ; beurre de cacao 22,5% ; pâte de cacao 11,5% ; 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.

Conditionnement

	EAN	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
SAC	5410522650211	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	37,0 %	+/- 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
MOISSISSURES	max 50/g	ISO7954

Article : 845NV-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
845NV-01B/EU/00000000
24.10.2025 15:28:14
p. 1 / 4



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

845NV-01B

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

Critères microbiologiques

ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	non détecté/g
SALMONELLES	non détecté/375g

Méthode de référence

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	565 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,514 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,3 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,6 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.365 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,292 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	37,0 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	25,8 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	52,9 %	VITAMINE D (UI)	52
ACIDES GRAS SATURÉS	22,3 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,429 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	111,3 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	20,2 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11,7 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	FOLATE	11,593 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,6 g	FOLATE AR	5,8 %
CHOLESTÉROL	30,3 mg	PHOSPHORE	247,1 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	47,6 g	PHOSPHORE AR	35,3 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	18,3 %	FER	3,59 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	46,5 g	FER AR	25,6 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	51,6 %	MAGNESIUM	49,7 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	13,2 %
AMIDON	0,6 g	ZINC	1,27 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	2,2 g	ZINC AR	12,7 %
PROTÉINES TOTALES	8,8 g	IODE	6,98 µg
PROTÉINES TOTALES AR	17,7 %	IODE AR	4,7 %
PROTÉINES DE LAIT	7,5 g	CALCIUM	247,4 mg
SEL	0,25 g	CALCIUM AR	30,9 %
SEL AR	4,1 %	CHLORURE	215,36 mg
SODIUM	98,7 mg	CHLORURE AR	26,9 %
ACIDES ORGANIQUES	0,66 g	POTASSIUM	476,9 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,14 g	POTASSIUM AR	23,8 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,35 g	MANGANESE	0,02 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,9 %
VITAMINE A RETINOL	62,244 µg	FLUORIDE	0,05 mg

Article : 845NV-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

845NV-01B/EU/00000000

24.10.2025 15:28:14

p. 2 / 4



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

845NV-01B

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

VITAMINE A (UI)	207	FLUORIDE AR	1,5 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,109 mg	SELENIUM	4,68 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	9,9 %	SELENIUM AR	8,5 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,592 mg	CHROMIUM	22,30 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	42,3 %	CHROMIUM AR	55,7 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,173 mg	MOLYBDENUM	29,31 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,1 %	MOLYBDENUM AR	58,6 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,570 µg	CENDRES	2,17 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	22,8 %		

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 >	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. CACAHUËTE	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
BLÉ B. GLU. SIROP INC. DEX.	0	LACTITOL	0

Article : 845NV-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

845NV-01B/EU/00000000

24.10.2025 15:28:14

p. 3 / 4



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

845NV-01B

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

Autres substances d'intérêt

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	34,1 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	5,2 %	+/-0,5
Matière sèche de lait	28,8 %	+/-1,5
Matière grasse de lait	8,1 %	+/-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 : 845NV-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
845NV-01B/EU/00000000
24.10.2025 15:28:14
p. 4 / 4