

**CALLEBAUT**[®]

BELGIUM 1911

CSM-Q34MAL-471**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 avec édulcorant
Certification	Certifié HALAL
Article :	CSM-Q34MAL-471
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typique

édulcorant: maltitol 42,0%; beurre de cacao 24,5%; poudre de lait entier 22,0%; pâte de cacao 11,0%; émulsifiant: lécithines (soja) <1%; arôme naturel de vanille <1%

-Une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs.

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)
CAR	5410522688269	10,000 KG		
Forme		Callets		
Quantité par boîte / sac / uni		10KG/CAR		
Quantité par palette		64CAR/PAL		
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)				

Informations sur l'emballage

Unité de	Matériel d'emballage	Code d'identification
CAR	Sac	02-PE-HD
	Carton	20-PAP

Critères chimiques

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
SACCHAROSE	max 2,0 %	IOCCC34(1989)
MATIÈRE GRASSE	36,6 %	IOCCC14(1972) +/- 1,5

Critères physiques

		Méthode de référence
VISCOSITÉ LINÉAIRE	1.291 - 1.540 mPa.s	IOCCC46(2000)
LIMITE D'ÉCOULEMENT	4,00 - 9,00 Pa	IOCCC46(2000) & 10(1973)
Granulométrie : max. 8 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.		IOCCC38(1990)

Article : CSM-Q34MAL-471

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

CSM-Q34MAL-471

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

Critères microbiologiques

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)

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	498 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,417 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	24,9 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,5 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.082 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,369 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	36,6 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	27,4 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	52,3 %	VITAMINE D (UI)	55
ACIDES GRAS SATURÉS	22,0 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,475 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	110,0 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	20,6 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11,6 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	FOLATE	10,529 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	FOLATE AR	5,3 %
CHOLESTÉROL	21,2 mg	PHOSPHORE	206,6 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	50,3 g	PHOSPHORE AR	29,5 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	19,3 %	FER	3,28 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	7,9 g	FER AR	23,4 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	8,7 %	MAGNESIUM	44,0 mg
POLYOLS	41,4 g	MAGNESIUM AR	11,7 %
AMIDON	0,6 g	ZINC	1,08 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	2,0 g	ZINC AR	10,8 %
PROTÉINES TOTALES	6,9 g	IODE	5,68 µg
PROTÉINES TOTALES AR	13,8 %	IODE AR	3,8 %
PROTÉINES DE LAIT	5,6 g	CALCIUM	202,1 mg
SEL	0,20 g	CALCIUM AR	25,3 %
SEL AR	3,4 %	CHLORURE	175,05 mg
SODIUM	81,2 mg	CHLORURE AR	21,9 %
ACIDES ORGANIQUES	0,53 g	POTASSIUM	404,2 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,13 g	POTASSIUM AR	20,2 %

Article : CSM-Q34MAL-471

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. 2 / 4

**CALLEBAUT**[®]

BELGIUM 1911

CSM-Q34MAL-471**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

POLYHYDROXYPHENOLS	0,33 g	MANGANESE	0,02 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,8 %
VITAMINE A RETINOL	14,287 µg	FLUORIDE	0,05 mg
VITAMINE A (UI)	48	FLUORIDE AR	1,5 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,088 mg	SELENIUM	4,07 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	8,0 %	SELENIUM AR	7,4 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,482 mg	CHROMIUM	20,98 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	34,4 %	CHROMIUM AR	52,5 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,164 mg	MOLYBDENUM	26,89 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,0 %	MOLYBDENUM AR	53,8 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,460 µg	CENDRES	1,81 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	18,4 %		

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	1	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 : CSM-Q34MAL-471

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. 3 / 4



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

CSM-Q34MAL-471

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.	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	35,6 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	4,9 %	+/-0,5
Matière sèche de lait	21,4 %	+/- 1
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 : CSM-Q34MAL-471

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