



**CALLEBAUT**<sup>®</sup>  
BELGIUM 1911

## CSD-Q54MAL-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 avec édulcorant  
**Certification** Certifié HALAL  
**Article :** CSD-Q54MAL-471  
**Tarif Douanier EU :** 1806.2010

### Composition typique

pâte de cacao 43,5% ; édulcorant: maltitol 43,5% ; beurre de cacao 12,0% ; 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.

### 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)
CAR	5410522688276	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	36,0 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Article : CSD-Q54MAL-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**<sup>®</sup>  
BELGIUM 1911

## CSD-Q54MAL-471

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

#### Critères physiques

VISCOSITÉ LINÉAIRE	1.291 - 1.540 mPa.s
LIMITE D'ÉCOULEMENT	6,00 - 12,00 Pa
Granulométrie : max. 8 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.	

#### Méthode de référence

IOCCC46(2000)
IOCCC46(2000) & 10(1973)
IOCCC38(1990)

#### 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	478 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	23,9 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	1.998 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,604 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	36,0 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	32,1 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	51,5 %	VITAMINE D (UI)		64
ACIDES GRAS SATURÉS	21,6 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2,882 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	108,0 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	24,0 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11,7 g	VITAMINE E (UI)		4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,1 g	FOLATE		11,936 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR		6,0 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE		162,7 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	45,9 g	PHOSPHORE AR		23,2 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	17,7 %	FER		11,81 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	0,1 g	FER AR		84,4 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	0,1 %	MAGNESIUM		102,7 mg
POLYOLS	43,2 g	MAGNESIUM AR		27,4 %
AMIDON	2,2 g	ZINC		1,43 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	8,1 g	ZINC AR		14,3 %
PROTÉINES TOTALES	5,1 g	IODE		0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	10,3 %	IODE AR		0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM		28,3 mg

Article : CSD-Q54MAL-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**<sup>®</sup>  
BELGIUM 1911

## CSD-Q54MAL-471

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

SEL	0,01 g	CALCIUM AR	3,5 %
SEL AR	0,2 %	CHLORURE	7,92 mg
SODIUM	5,1 mg	CHLORURE AR	1,0 %
ACIDES ORGANIQUES	0,68 g	POTASSIUM	477,8 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,52 g	POTASSIUM AR	23,9 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,30 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,0 %
VITAMINE A RETINOL	14,468 µg	FLUORIDE	0,09 mg
VITAMINE A (UI)	48	FLUORIDE AR	2,4 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,087 mg	SELENIUM	3,27 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,9 %	SELENIUM AR	6,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,087 mg	CHROMIUM	42,71 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	6,2 %	CHROMIUM AR	106,8 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,650 mg	MOLYBDENUM	51,97 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,1 %	MOLYBDENUM AR	103,9 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,19 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

Article : CSD-Q54MAL-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. 3 / 4



**CALLEBAUT**<sup>®</sup>  
BELGIUM 1911

## CSD-Q54MAL-471

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

#### Autres substances d'intérêt

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
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	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	55,4 %	+/- 1,5
Matière sèche cacao dégraissé	19,4 %	+/- 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 : CSD-Q54MAL-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