



CHOCOVIC

CHD-DR-75Y44CV-377

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
Article : CHD-DR-75Y44CV-377
Tarif Douanier EU : 1806.2030

Composition typique

sucres 54,5% ; pâte de cacao 42,5% ; beurre de cacao 2,5% ; émulsifiant: lécithines (**soja**) <1% ; vanilline <1%

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
SAC	8436036679774	25,000 KG
Forme		Pépites
Quantité		7500CT/KG
Quantité par boîte / sac / uni		25KG/SAC
Quantité par palette		30SAC/PAL
Quantité à commander		25 KG (ou multiple de)

Informations sur l'emballage

Unité de	Matériel d'emballage	Code d'identification
SAC	Sac	81-C/PAP

Caractéristiques du produit

NOMBRE 7.125 - 7.875 /kg

Critères chimiques

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	25,6 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Article : CHD-DR-75Y44CV-377

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

pour le client 4384

24.10.2025 15:36:58

p. 1 / 4



CHOCOVIC

CHD-DR-75Y44CV-377

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

Critères physiques

Granulométrie : 12-30 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.

Méthode de référence

IOCCC116(1990)

Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5.000/g
LEVURES	max 50/g
MOISSURES	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	497 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	24,8 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.078 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,126 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	25,6 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	22,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	36,5 %	VITAMINE D	(UI)	45
ACIDES GRAS SATURÉS	15,3 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2,054 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	76,3 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	17,1 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	8,3 g	VITAMINE E	(UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,9 g	FOLATE		9,476 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR		4,7 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE		159,5 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	57,2 g	PHOSPHORE AR		22,8 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	22,0 %	FER		12,45 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	54,5 g	FER AR		89,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	60,5 %	MAGNESIUM		100,6 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		26,8 %
AMIDON	2,2 g	ZINC		1,40 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	7,9 g	ZINC AR		14,0 %
PROTÉINES TOTALES	5,0 g	IODE		0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	10,0 %	IODE AR		0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM		28,0 mg
SEL	0,01 g	CALCIUM AR		3,5 %
SEL AR	0,2 %	CHLORURE		8,58 mg

Article : CHD-DR-75Y44CV-377

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

pour le client 4384

24.10.2025 15:36:58

p. 2 / 4



CHOCOVIC

CHD-DR-75Y44CV-377

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

SODIUM	4,3 mg	CHLORURE AR	1,1 %
ACIDES ORGANIQUES	0,68 g	POTASSIUM	467,3 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,51 g	POTASSIUM AR	23,4 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,27 g	MANGANESE	0,01 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,3 %
VITAMINE A RETINOL	10,100 µg	FLUORIDE	0,10 mg
VITAMINE A (UI)	34	FLUORIDE AR	2,9 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,085 mg	SELENIUM	3,90 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,7 %	SELENIUM AR	7,1 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,085 mg	CHROMIUM	50,88 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	6,1 %	CHROMIUM AR	127,2 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,636 mg	MOLYBDENUM	61,90 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,0 %	MOLYBDENUM AR	123,8 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,21 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
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	1	NOIX EN COEUR*	0
VANILLINE	1	CHINQUAPIN*	0

Article : CHD-DR-75Y44CV-377

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

pour le client 4384

24.10.2025 15:36:58

p. 3 / 4



CHOCOVIC

CHD-DR-75Y44CV-377

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

Autres substances d'intérêt

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
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	min 44,0 %		
Matière sèche cacao dégraissé	19,0 %	+/-	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

Valentine Detalle

Article : CHD-DR-75Y44CV-377

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

pour le client 4384

24.10.2025 15:36:58

p. 4 / 4