



CHOCOVIC

CHD-Q84TOBA-D38

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 noir
Nom commercial :	TOBADO
Article :	CHD-Q84TOBA-D38
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typique

pâte de cacao 60,5% ; sucre 32,5% ; beurre de cacao 6,5% ; émulsifiant: lécithines (soja) <1% ; arôme naturel de vanille <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
UC	8436036682637	5,000 KG
CAR	18436036682634	10,000 KG
Forme		Easymelt
Quantité		5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni		2UC/CAR
Quantité par palette		63CAR/PAL
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)		

Informations sur l'emballage

Unité de	Matériel d'emballage	Code d'identification
UC	Sac	07-O
CAR	Carton	20-PAP

Critères chimiques

Critères chimiques		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	39,8 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Article : CHD-Q84TOBA-D38

Barry Callebaut Manufacturing - Ibérica S.A.U.

CTRA. NACIONAL 152 A KM 71,3 - 08503 GURB - ESPAGNE

Tél.: 938863333 Fax.:

pour le client 4384

24.10.2025 15:36:58

p. 1 / 4



CHOCOVIC

CHD-Q84TOBA-D38

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

Critères physiques

VISCOSITÉ CASSON	775 - 1.275 mPa.s
LIMITE D'ÉCOULEMENT	max 9,00 Pa
Granulométrie : 4-8 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.	

Méthode de référence

IOCCC46(2000) & 10(1973)
IOCCC46(2000) & 10(1973)
IOCCC116(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	555 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,8 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.323 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,773 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	39,8 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	35,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	56,8 %	VITAMINE D	(UI)	71
ACIDES GRAS SATURÉS	23,9 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	3,174 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	119,3 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	26,4 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,9 g	VITAMINE E	(UI)	5
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	FOLATE		15,594 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR		7,8 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE		223,9 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	36,0 g	PHOSPHORE AR		32,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	13,9 %	FER		15,72 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	32,6 g	FER AR		112,3 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	36,2 %	MAGNESIUM		141,3 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		37,7 %
AMIDON	3,1 g	ZINC		1,97 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	11,1 g	ZINC AR		19,7 %
PROTÉINES TOTALES	7,0 g	IODE		0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	14,1 %	IODE AR		0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM		39,1 mg

Article : CHD-Q84TOBA-D38

Barry Callebaut Manufacturing - Ibérica S.A.U.

CTRA. NACIONAL 152 A KM 71,3 - 08503 GURB - ESPAGNE

Tél.: 938863333 Fax.:

pour le client 4384

24.10.2025 15:36:58

p. 2 / 4



CHOCOVIC

CHD-Q84TOBA-D38

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

SEL	0,01 g	CALCIUM AR	4,9 %
SEL AR	0,2 %	CHLORURE	11,39 mg
SODIUM	5,9 mg	CHLORURE AR	1,4 %
ACIDES ORGANIQUES	0,93 g	POTASSIUM	659,1 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,72 g	POTASSIUM AR	33,0 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,78 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE A RETINOL	15,962 µg	FLUORIDE	0,10 mg
VITAMINE A (UI)	53	FLUORIDE AR	2,9 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,121 mg	SELENIUM	3,91 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	11,0 %	SELENIUM AR	7,1 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,121 mg	CHROMIUM	51,05 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	8,6 %	CHROMIUM AR	127,6 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,895 mg	MOLYBDENUM	62,12 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	5,6 %	MOLYBDENUM AR	124,2 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,62 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	NOISSETTES*	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 : CHD-Q84TOBA-D38

Barry Callebaut Manufacturing - Ibérica S.A.U.

CTRA. NACIONAL 152 A KM 71,3 - 08503 GURB - ESPAGNE

Tél.: 938863333 Fax.:

pour le client 4384

24.10.2025 15:36:58

p. 3 / 4



CHOCOVIC

CHD-Q84TOBA-D38

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

Autres substances d'intérêt

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
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	66,5 %	+/- 2
Matière sèche cacao dégraissé	26,7 %	+/-1,5

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

Alex Alvero

Article : CHD-Q84TOBA-D38

Barry Callebaut Manufacturing - Ibérica S.A.U.

CTRA. NACIONAL 152 A KM 71,3 - 08503 GURB - ESPAGNE

Tél.: 938863333 Fax.:

pour le client 4384

24.10.2025 15:36:58

p. 4 / 4