



## CHD-R55EQUA-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 :	QUADOR
Article :	CHD-R55EQUA-D38
Tarif Douanier EU :	1806.2010

### Composition typique

sucré 43,5% ; pâte de cacao 42,0% ; beurre de cacao 13,5% ; 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	8436036682651	5,000 KG
CAR	18436036682658	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

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

Article : CHD-R55EQUA-D38

pour le client 4384

Barry Callebaut Manufacturing - Ibérica S.A.U.

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

24.10.2025 15:36:58

Tél.: 938863333 Fax.:

p. 1 / 4



# CHOCOVIC

## CHD-R55EQUA-D38

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

#### Critères physiques

VISCOSITÉ CASSON	850 - 1.350 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	552 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,6 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.310 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,626 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	36,6 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	32,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	52,3 %	VITAMINE D	(UI)	65
ACIDES GRAS SATURÉS	21,9 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2,929 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	109,7 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	24,4 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11,9 g	VITAMINE E	(UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,1 g	FOLATE		11,108 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR		5,6 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE		158,5 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	46,3 g	PHOSPHORE AR		22,6 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	17,8 %	FER		12,35 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	43,7 g	FER AR		88,2 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	48,6 %	MAGNESIUM		100,0 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		26,7 %
AMIDON	2,2 g	ZINC		1,39 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	7,9 g	ZINC AR		13,9 %
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		27,8 mg

Article : CHD-R55EQUA-D38

pour le client 4384

Barry Callebaut Manufacturing - Ibérica S.A.U.

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

24.10.2025 15:36:58

Tél.: 938863333 Fax.:

p. 2 / 4



## CHD-R55EQUA-D38

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

SEL	0,01 g	CALCIUM AR	3,5 %
SEL AR	0,2 %	CHLORURE	8,37 mg
SODIUM	4,3 mg	CHLORURE AR	1,0 %
ACIDES ORGANIQUES	0,67 g	POTASSIUM	464,2 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,51 g	POTASSIUM AR	23,2 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,26 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE A RETINOL	14,657 µg	FLUORIDE	0,10 mg
VITAMINE A (UI)	49	FLUORIDE AR	2,9 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,084 mg	SELENIUM	3,88 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,7 %	SELENIUM AR	7,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,084 mg	CHROMIUM	50,57 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	6,0 %	CHROMIUM AR	126,4 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,632 mg	MOLYBDENUM	61,52 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,0 %	MOLYBDENUM AR	123,0 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,18 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

Article : CHD-R55EQUA-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-R55EQUA-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	55,4 %	+/- 1,5
Matière sèche cacao dégraissé	18,8 %	+/- 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 : Absence

Imprimé le 24.10.2025 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Alex Alvero

Article : CHD-R55EQUA-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