



# CHOCOVIC

## CHM-P3303SANK-D38

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

BARRY CALLEBAUT FRANCE

Boîte post. 8

78250 HARDRICOURT

FRANCE

#### Spécification de l'article

<b>Dénomination légale :</b>	Chocolat de couverture au lait
<b>Nom commercial :</b>	SANKUAL
<b>Article :</b>	CHM-P3303SANK-D38
<b>Tarif Douanier EU :</b>	1806.2010

#### Composition typique

sucres 41,0%; beurre de cacao 28,5%; poudre de lait entier 18,0%; pâte de cacao 8,0%; poudre de lait écrémé 4,0%; émulsifiant: lécithines (soja) <1%; arôme naturel de vanille <1%

Fondation Cocoa Horizons: ingrédients cacao. Soutient la fondation Cocoa Horizons dans les pays où le programme est opérationnel.

#### Conditionnement

	<b>EAN</b>	<b>Poids net</b>
UC	8436036682828	5,000 KG
CAR	18436036682825	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

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

#### Critères chimiques

			<b>Méthode de référence</b>
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	37,8 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

#### Critères physiques

		<b>Méthode de référence</b>
VISCOSITÉ LINÉAIRE	800 - 1.300 mPa.s	IOCCC46(2000)
Granulométrie : 4-8 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.		IOCCC116(1990)

#### Critères microbiologiques

		<b>Méthode de référence</b>
GERMES TOTAUX	max 5.000/g	ISO4833

Article : CHM-P3303SANK-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

## CHM-P3303SANK-D38

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

### Critères microbiologiques

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

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)

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	575 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,363 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,7 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,5 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.405 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,470 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	37,8 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	29,4 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	53,9 %	VITAMINE D	(UI)	59
ACIDES GRAS SATURÉS	22,7 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2,764 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	113,4 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	23,0 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,1 g	VITAMINE E	(UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	FOLATE		10,089 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	FOLATE AR		5,0 %
CHOLESTÉROL	20,3 mg	PHOSPHORE		171,8 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	50,7 g	PHOSPHORE AR		24,5 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	19,5 %	FER		2,52 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	50,0 g	FER AR		18,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	55,5 %	MAGNESIUM		34,5 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		9,2 %
AMIDON	0,4 g	ZINC		0,88 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	1,5 g	ZINC AR		8,8 %
PROTÉINES TOTALES	6,9 g	IODE		4,86 µg
PROTÉINES TOTALES AR	13,9 %	IODE AR		3,2 %
PROTÉINES DE LAIT	6,0 g	CALCIUM		172,2 mg
SEL	0,17 g	CALCIUM AR		21,5 %
SEL AR	2,9 %	CHLORURE		150,14 mg
SODIUM	68,7 mg	CHLORURE AR		18,8 %
ACIDES ORGANIQUES	0,51 g	POTASSIUM		331,7 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,10 g	POTASSIUM AR		16,6 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,24 g	MANGANESE		0,01 mg

Article : CHM-P3303SANK-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



# CHOCOVIC

## CHM-P3303SANK-D38

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

ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,4 %
VITAMINE A RETINOL	44,309 µg	FLUORIDE	0,02 mg
VITAMINE A (UI)	148	FLUORIDE AR	0,7 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,077 mg	SELENIUM	2,78 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,0 %	SELENIUM AR	5,1 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,413 mg	CHROMIUM	13,07 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	29,5 %	CHROMIUM AR	32,7 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,120 mg	MOLYBDENUM	18,00 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,7 %	MOLYBDENUM AR	36,0 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,400 µg	CENDRES	1,54 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	16,0 %		

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
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

Article : CHM-P3303SANK-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

## CHM-P3303SANK-D38

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

#### Autres substances d'intérêt

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	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	36,4 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	3,6 %	+/-0,5
Matière sèche de lait	21,4 %	+/- 1
Matière grasse de lait	5,0 %	+/-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 : Absence

Imprimé le 24.10.2025 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Alex Alvero

Article : CHM-P3303SANK-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