



# CHOCOVIC

## CHW-P1226ISTA-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 blanc
Nom commercial :	ISTAK
Article :	CHW-P1226ISTA-D38
Tarif Douanier EU :	1704.9030

#### Composition typique

sucré 47,0%; beurre de cacao 32,0%; poudre de lait entier 18,0%; poudre de lait écrémé 2,0%; 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

	EAN	Poids net
UC	8436036682880	5,000 KG
CAR	18436036682887	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	37,4 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

#### Critères physiques

		Méthode de référence
VISCOSITÉ CASSON	530 - 800 mPa.s	IOCCC46(2000) & 10(1973)
LIMITE D'ÉCOULEMENT	3,00 - 6,00 Pa	IOCCC46(2000) & 10(1973)
Granulométrie : 4-8 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.		IOCCC116(1990)

Article : CHW-P1226ISTA-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

## CHW-P1226ISTA-D38

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

#### 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)

12 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	580 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,324 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	29,0 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,4 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.426 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,452 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	37,4 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	29,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	53,4 %	VITAMINE D	(UI)	58
ACIDES GRAS SATURÉS	22,5 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2,738 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	112,3 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	22,8 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11,9 g	VITAMINE E	(UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	FOLATE		8,547 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	FOLATE AR		4,3 %
CHOLESTÉROL	20,2 mg	PHOSPHORE		126,7 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	55,2 g	PHOSPHORE AR		18,1 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	21,2 %	FER		0,22 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	54,8 g	FER AR		1,5 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	60,9 %	MAGNESIUM		13,9 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		3,7 %
AMIDON	0,0 g	ZINC		0,55 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	ZINC AR		5,5 %
PROTÉINES TOTALES	5,3 g	IODE		4,34 µg
PROTÉINES TOTALES AR	10,6 %	IODE AR		2,9 %
PROTÉINES DE LAIT	5,3 g	CALCIUM		149,2 mg
SEL	0,15 g	CALCIUM AR		18,7 %
SEL AR	2,5 %	CHLORURE		132,95 mg
SODIUM	60,7 mg	CHLORURE AR		16,6 %
ACIDES ORGANIQUES	0,33 g	POTASSIUM		218,0 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	POTASSIUM AR		10,9 %

Article : CHW-P1226ISTA-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

## CHW-P1226ISTA-D38

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

POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	MANGANESE	0,01 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,4 %
VITAMINE A RETINOL	44,422 µg	FLUORIDE	0,01 mg
VITAMINE A (UI)	148	FLUORIDE AR	0,2 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,054 mg	SELENIUM	1,86 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	4,9 %	SELENIUM AR	3,4 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,355 mg	CHROMIUM	3,26 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	25,3 %	CHROMIUM AR	8,1 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,000 mg	MOLYBDENUM	5,79 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	11,6 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,357 µg	CENDRES	1,20 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	14,3 %		

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	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

Article : CHW-P1226ISTA-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

## CHW-P1226ISTA-D38

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

### Autres substances d'intérêt

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	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	32,4 %	+/-1,5
Matière sèche de lait	19,6 %	+/- 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 : CHW-P1226ISTA-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