



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHD-Q55-DFR-E0-U70

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

BARRY CALLEBAUT FRANCE
5 BOULEVARD MICHELET - BP 8
78250 HARDRICOURT
FRANCE

Spécification de l'article

Dénomination légale : Chocolat de couverture noir sans produits laitiers
Certification Certifié HALAL
Article : CHD-Q55-DFR-E0-U70
Tarif Douanier EU : 1806.2010

Composition typique

pâte de cacao 43,5% ; sucre 42,0% ; beurre de cacao 14,0% ; émulsifiant: lécithine <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	5410522701005	2,500 KG
CAR	5410522700992	10,000 KG

Forme	Callets
Quantité	2,5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	4UC/CAR
Quantité par palette	42CAR/PAL
Quantité à commander	10 KG (ou multiple de)

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	37,7 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)
PROTÉINES DE LAIT TOTALES	< 0,10 ppm		ELISA

Critères physiques

		Méthode de référence
VISCOSITÉ LINÉAIRE	1.200 - 1.600 mPa.s	IOCCC46(2000)
Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.		IOCCC38(1990)

Critères microbiologiques

		Méthode de référence
GERMES TOTAUX	max 5.000/g	ISO4833
LEVURES	max 50/g	ISO7954
MOISSISSURES	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
COLIFORMES	max 10/g	ISO4832
E.COLI	non détecté/g	ISO16649-2

Article : CHD-Q55-DFR-E0-U70
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 4384

23.06.2022 09:11:32

p. 1 / 5



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHD-Q55-DFR-E0-U70

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

Critères microbiologiques

Méthode de référence

SALMONELLES

non détecté/25g

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

Informations nutritionnelles pour 100 g (valeurs calculées d'après les données bibliographiques)

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	557 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,8 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.330 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,672 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	37,7 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	33,4 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	53,9 %	VITAMINE D (UI)	67
ACIDES GRAS SATURÉS	22,6 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	3,028 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	112,9 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	25,2 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,2 g	VITAMINE E (UI)	5
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	FOLATE	11,414 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR	5,7 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE	162,7 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	44,7 g	PHOSPHORE AR	23,2 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	17,2 %	FER	12,67 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	41,9 g	FER AR	90,5 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	46,6 %	MAGNESIUM	102,7 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	27,4 %
AMIDON	2,2 g	ZINC	1,43 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	8,1 g	ZINC AR	14,3 %
PROTÉINES TOTALES	5,1 g	IODE	0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	10,3 %	IODE AR	0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM	28,5 mg
SEL	0,01 g	CALCIUM AR	3,6 %
SEL AR	0,2 %	CHLORURE	8,55 mg
SODIUM	4,4 mg	CHLORURE AR	1,1 %
ACIDES ORGANIQUES	0,69 g	POTASSIUM	476,6 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,52 g	POTASSIUM AR	23,8 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,30 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE A RETINOL	15,072 µg	FLUORIDE	0,10 mg
VITAMINE A (UI)	50	FLUORIDE AR	3,0 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,087 mg	SELENIUM	3,98 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,9 %	SELENIUM AR	7,2 %

Article : CHD-Q55-DFR-E0-U70

pour le client 4384

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

23.06.2022 09:11:32

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 5

**CALLEBAUT**

FONDÉ EN 1911

CHD-Q55-DFR-E0-U70**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,087 mg	CHROMIUM	51,92 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	6,2 %	CHROMIUM AR	129,8 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,649 mg	MOLYBDENUM	63,17 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,1 %	MOLYBDENUM AR	126,3 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,21 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %		

AR = apports de référence

Autres Informations allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	0	NOISETTES, AMANDES	0
LACTOSE	0	HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	0
OEUFS ET PRODUITS À BASE D'OEUFS	0	AUTRES NOIX *	0
SOJA**	0	ARACHIDES**	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA ENTIÈREMENT	0	HUILE/GRAISSE D'ARACHIDE ENTIÈREMENT	0
LUPIN	0	SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0
GLUTEN	0	HUILE DE SÉSAME	0
BLÉ	0	MOUTARDE	0
SEIGLE	0	ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC	0
SARRASIN	0	VANILLINE	1
BOEUF	0	CÉLERI	0
PORC	0	ALCOOL	0
POULE	0	ASPARTAME	0
POISSONS (Y COMPRIS CALAMAR)	0	FRUCTOSE	1
CRUSTACÉS (Y COMPRIS CREVETTES/PRAIRES,	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
MOLLUSQUES (Y COMPRIS ORMEAU)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	1
MAÏS	0		

Légende : 1 = Présent / apte 0 = Absent / inapte

Autres noix * : noix, noix pécan, noix de cajou, pistaches, noix macadamia, noix de Brésil.

** : à l'exception d'huile/de la graisse entièrement raffinée.

"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	57,2 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	19,4 %	+/- 1

Conditions de stockage

Entreposer le produit dans un local propre, sec (humidité relative max.70 %) et sans odeur.

Température de stockage: 12 - 20 °C

Certification cachère**Cachère Pareve**

Certificat OK cachère disponible sur demande. Le statut cachère est confirmé sur l'emballage (seulement pour produits solides).

Article : CHD-Q55-DFR-E0-U70

pour le client 4384

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

23.06.2022 09:11:32

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 3 / 5



CALLEBAUT

BELGIUM 1911

CHD-Q55-DFR-E0-U70

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

Imprimé le 23.06.2022 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Evie De Vis

Article : CHD-Q55-DFR-E0-U70

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 4384

23.06.2022 09:11:32

p. 4 / 5



CALLEBAUT

BELGIUM 1911

CHD-Q55-DFR-E0-U70

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

Annexe pour l'exportation - Composition 100 %

pâte de cacao 43,30% ; sucre 41,90% ; beurre de cacao 14,10% ; émulsifiant: lécithine 0,69% ; arôme naturel de vanille 0,01%

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

Saccharose	41,9 %
Beurre de cacao	37,4 %
Matière grasse de lait	0,00 %
Matière de lait	0,00 %
Matière de cacao non gras	19,26 %