



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHM-P1VEECU-E1-U68

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

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Chocolat de couverture au lait
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	Velvet Ecuador
Article :	CHM-P1VEECU-E1-U68
Tarif Douanier EU :	1806.9039

C'est une spécification produit préalable, elle ne doit pas être utilisée comme spécification produit définitive

Composition typique

sucres; beurre de cacao; poudre de lait entier; pâte de cacao Équateur; poudre de lait écrémé; émulsifiant: lécithine; arôme naturel de vanille

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

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	5410522753585	1,000 KG
CAR	5410522753578	6,000 KG
Forme		Callets
Quantité		1KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni		6UC/CAR
Quantité par palette		72CAR/PAL
Quantité à commander 6 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	39,0 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

		Méthode de référence
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 : CHM-P1VEECU-E1-U68

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

27.06.2025 15:09:41

p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHM-P1VEECU-E1-U68

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

Critères microbiologiques

SALMONELLES non détecté/375g

Méthode de référence

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	573 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,505 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,6 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,6 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.397 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,538 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	39,0 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	30,8 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	55,7 %	VITAMINE D (UI)	62
ACIDES GRAS SATURÉS	23,5 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,740 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	117,3 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	22,8 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,5 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,1 g	FOLATE	12,584 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	FOLATE AR	6,3 %
CHOLESTÉROL	19,8 mg	PHOSPHORE	264,5 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	44,4 g	PHOSPHORE AR	37,8 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	17,1 %	FER	4,39 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	43,4 g	FER AR	31,4 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	48,2 %	MAGNESIUM	59,3 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	15,8 %
AMIDON	0,8 g	ZINC	1,37 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	2,8 g	ZINC AR	13,7 %
PROTÉINES TOTALES	9,1 g	IODE	6,84 µg
PROTÉINES TOTALES AR	18,3 %	IODE AR	4,6 %
PROTÉINES DE LAIT	7,4 g	CALCIUM	247,5 mg
SEL	0,24 g	CALCIUM AR	30,9 %
SEL AR	4,0 %	CHLORURE	211,58 mg
SODIUM	97,0 mg	CHLORURE AR	26,4 %
ACIDES ORGANIQUES	0,71 g	POTASSIUM	499,8 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,18 g	POTASSIUM AR	25,0 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,44 g	MANGANESE	0,02 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,8 %
VITAMINE A RETINOL	57,804 µg	FLUORIDE	0,06 mg
VITAMINE A (UI)	192	FLUORIDE AR	1,6 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,110 mg	SELENIUM	4,70 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	10,0 %	SELENIUM AR	8,5 %

Article : CHM-P1VEECU-E1-U68

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

27.06.2025 15:09:41

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

FELISIU M 1911

CHM-P1VEECU-E1-U68**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,585 mg	CHROMIUM	24,91 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	41,8 %	CHROMIUM AR	62,3 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,229 mg	MOLYBDENUM	32,45 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,4 %	MOLYBDENUM AR	64,9 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,558 µg	CENDRES	2,22 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	22,3 %		

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*	0	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
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	0	NATURAL LATEX	0

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

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

Article : CHM-P1VEECU-E1-U68

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

27.06.2025 15:09:41

p. 3 / 4



CALLEBAUT

BEELGIUM 1911

CHM-P1VEECU-E1-U68

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

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	40,5 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	6,6 %	+/-0,5
Matière sèche de lait	25,5 %	+/-1,5
Matière grasse de lait	5,2 %	+/-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 Dairy

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

Imprimé le 27.06.2025

Evie De Vis

Article : CHM-P1VEECU-E1-U68

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

27.06.2025 15:09:41

p. 4 / 4