



**CALLEBAUT®**  
BELGIUM 1911

## CHD-P7142BNFT-558

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

#### Spécification de l'article

|                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dénomination légale :                                                                                             | Chocolat de couverture biologique noir                                                                                                                                                                                   |
| Certification                                                                                                     | Toute référence au Commerce équitable (FT) nécessite un certificat<br>Conforme aux standards du commerce équitable Fairtrade.<br>Certifié Bio-EU CERTISYS BE-BIO-01<br>Certifié biologique USA EQ par CERTISYS SPRL/BVBA |
| Article :                                                                                                         | CHD-P7142BNFT-558                                                                                                                                                                                                        |
| Tarif Douanier EU :                                                                                               | 1806.2010                                                                                                                                                                                                                |
| C' est une specification produit préalable, elle ne doit pas etre utilisée comme spécification produit définitive |                                                                                                                                                                                                                          |

#### Composition typique

pâte de cacao bio; sucre de canne bio; beurre de cacao bio; émulsifiant: lécithine de **soja** bio

Ingrédients Fairtrade: Cacao, sucre et vanille (si applicable)

Ingrédients bio d' Agriculture UE/non UE

Cette référence produite à partir 01.10.2022 ne sera plus certifiée NOP mais sera désormais soumise à l' accord d' équivalence entre l' Union européenne (UE) et les États-Unis.

#### 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  | 5410522239812 | 10,000 KG |
| CAR | 5410522239805 | 20,000 KG |

|                                                                                          |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Forme                                                                                    | Callets   |
| Quantité                                                                                 | 10KG/UC   |
| Quantité par boîte / sac / uni                                                           | 2UC/CAR   |
| Quantité par palette                                                                     | 30CAR/PAL |
| Quantité minimale à commander 21.000 KG . Au-delà, commander par multiples de 7.000 KG . |           |

#### 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 | 41,1 %  | +/- 1,5 | IOCCC14(1972)        |

Article : CHD-P7142BNFT-558

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

20.11.2025 15:28:47

p. 1 / 4

## CHD-P7142BNFT-558

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

| Critères chimiques | Méthode de référence |
|--------------------|----------------------|
|--------------------|----------------------|

| 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

SALMONELLES non détecté/375g

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             | 554 kcal | VITAMINE C   | ACIDE ASCORBIQUE    | 0,189 mg  |
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR          | 27,7 %   | VITAMINE C   | ACIDE ASCORBIQUE AR | 0,2 %     |
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE             | 2.319 kJ | VITAMINE D   | CALCIFERON          | 1,894 µg  |
| MATIÈRE GRASSE TOTALE          | 41,1 g   | VITAMINE D   | CALCIFERON AR       | 37,9 %    |
| MATIÈRE GRASSE TOTALE AR       | 58,7 %   | VITAMINE D   | (UI)                | 76        |
| ACIDES GRAS SATURÉS            | 24,7 g   | VITAMINE E   | ALFA-TOCOFEROL      | 3,387 mg  |
| ACIDES GRAS SATURÉS AR         | 123,3 %  | VITAMINE E   | ALFA-TOCOFEROL AR   | 28,2 %    |
| ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS     | 13,3 g   | VITAMINE E   | (UI)                | 5         |
| ACIDES GRAS POLYINSATURÉS      | 1,2 g    | FOLATE       |                     | 17,894 µg |
| ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX | 0,0 g    | FOLATE AR    |                     | 8,9 %     |
| CHOLESTÉROL                    | 0,0 mg   | PHOSPHORE    |                     | 266,6 mg  |
| GLUCIDES DISPONIBLES           | 30,9 g   | PHOSPHORE AR |                     | 38,1 %    |
| GLUCIDES DISPONIBLES AR        | 11,9 %   | FER          |                     | 17,37 mg  |
| SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)    | 27,1 g   | FER AR       |                     | 124,1 %   |
| SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR | 30,1 %   | MAGNESIUM    |                     | 168,0 mg  |
| POLYOLS                        | 0,0 g    | MAGNESIUM AR |                     | 44,8 %    |
| AMIDON                         | 3,5 g    | ZINC         |                     | 2,28 mg   |
| FIBRES ALIMENTAIRES            | 12,8 g   | ZINC AR      |                     | 22,8 %    |
| PROTÉINES TOTALES              | 8,1 g    | IODE         |                     | 0,00 µg   |
| PROTÉINES TOTALES AR           | 16,2 %   | IODE AR      |                     | 0,0 %     |
| PROTÉINES DE LAIT              | 0,0 g    | CALCIUM      |                     | 49,0 mg   |

Article : CHD-P7142BNFT-558

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

20.11.2025 15:28:47

p. 2 / 4

## CHD-P7142BNFT-558

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

|                                   |           |               |          |
|-----------------------------------|-----------|---------------|----------|
| SEL                               | 0,02 g    | CALCIUM AR    | 6,1 %    |
| SEL AR                            | 0,3 %     | CHLORURE      | 12,67 mg |
| SODIUM                            | 7,3 mg    | CHLORURE AR   | 1,6 %    |
| ACIDES ORGANIQUES                 | 1,09 g    | POTASSIUM     | 747,8 mg |
| ALCALOÏDES TOTAUX                 | 0,83 g    | POTASSIUM AR  | 37,4 %   |
| POLYHYDROXYPHENOLS                | 1,95 g    | MANGANESE     | 0,00 mg  |
| ALCOOL                            | 0,00 g    | MANGANESE AR  | 0,1 %    |
| VITAMINE A RETINOL                | 17,041 µg | FLUORIDE      | 0,11 mg  |
| VITAMINE A (UI)                   | 57        | FLUORIDE AR   | 3,0 %    |
| VITAMINE B1 THIAMINE              | 0,139 mg  | SELENIUM      | 4,09 µg  |
| VITAMINE B1 THIAMINE AR           | 12,7 %    | SELENIUM AR   | 7,4 %    |
| VITAMINE B2 RIBOFLAVINE           | 0,139 mg  | CHROMIUM      | 53,34 µg |
| VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR        | 10,0 %    | CHROMIUM AR   | 133,4 %  |
| VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN    | 1,062 mg  | MOLYBDENUM    | 64,90 µg |
| VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR | 6,6 %     | MOLYBDENUM AR | 129,8 %  |
| VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE     | 0,000 µg  | CENDRES       | 2,10 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-P7142BNFT-558

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

20.11.2025 15:28:47

p. 3 / 4



**CALLEBAUT®**  
BELGIUM 1911

## CHD-P7142BNFT-558

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

#### Autres substances d'intérêt

|                                           |   |                  |   |
|-------------------------------------------|---|------------------|---|
| MAÏS                                      | 0 | NOIX EN COEUR*   | 0 |
| VANILLINE                                 | 0 | 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        | 72,0 % | +/- 2  |
| Matière sèche cacao dégraissé | 30,9 % | +/-1,5 |

#### 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 20.11.2025

Evie De Vis

Article : CHD-P7142BNFT-558

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

20.11.2025 15:28:47

p. 4 / 4