



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

CHD-P1ZETAN-E1-U68

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

BRUYERRE S.A.
RUE F.L. BRUYERRE 30-34
6041 GOSSELIES
BELGIQUE

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Chocolat de couverture noir
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	Zestina Tanzania
Article :	CHD-P1ZETAN-E1-U68
Tarif Douanier EU :	1806.9039

Composition typique

pâte de cacao Tanzanie 69,5%; sucre 21,5%; beurre de cacao 9,0%; arôme naturel de vanille <1%

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

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	5410522752694	1,000 KG
CAR	5410522752687	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	46,9 %	IOCCC14(1972)

Article : CHD-P1ZETAN-E1-U68

pour le client 5996

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

30.10.2025 13:53:11

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 1 / 4

CHD-P1ZETAN-E1-U68

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

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	584 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	29,2 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.444 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	2,073 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	46,9 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	41,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	67,0 %	VITAMINE D	(UI)	83
ACIDES GRAS SATURÉS	28,2 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	3,709 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	140,9 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	30,9 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	15,2 g	VITAMINE E	(UI)	6
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,3 g	FOLATE		16,293 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR		8,1 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE		261,2 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	25,2 g	PHOSPHORE AR		37,3 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	9,7 %	FER		20,22 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	21,6 g	FER AR		144,4 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	24,0 %	MAGNESIUM		164,8 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		44,0 %
AMIDON	3,5 g	ZINC		2,29 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	12,9 g	ZINC AR		22,9 %
PROTÉINES TOTALES	8,1 g	IODE		0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	16,1 %	IODE AR		0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM		45,5 mg
SEL	0,02 g	CALCIUM AR		5,7 %
SEL AR	0,3 %	CHLORURE		13,04 mg

Article : CHD-P1ZETAN-E1-U68

pour le client 5996

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

30.10.2025 13:53:11

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 4

CHD-P1ZETAN-E1-U68

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

SODIUM	6,9 mg	CHLORURE AR	1,6 %
ACIDES ORGANIQUES	1,11 g	POTASSIUM	764,5 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,83 g	POTASSIUM AR	38,2 %
POLYHYDROXYPHENOLS	2,09 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,1 %
VITAMINE A RETINOL	18,633 µg	FLUORIDE	0,17 mg
VITAMINE A (UI)	62	FLUORIDE AR	4,8 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,139 mg	SELENIUM	6,39 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	12,6 %	SELENIUM AR	11,6 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,139 mg	CHROMIUM	83,40 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	9,9 %	CHROMIUM AR	208,5 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	1,043 mg	MOLYBDENUM	101,47 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	6,5 %	MOLYBDENUM AR	202,9 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,85 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*	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

Article : CHD-P1ZETAN-E1-U68

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

30.10.2025 13:53:11

p. 3 / 4



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

CHD-P1ZETAN-E1-U68

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

Autres substances d'intérêt

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.

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	77,5 %	+/-2,5
Matière sèche cacao dégraissé	30,6 %	+/-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 30.10.2025 pour le client BRUYERRE S.A.

Evie De Vis

Article : CHD-P1ZETAN-E1-U68

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

30.10.2025 13:53:11

p. 4 / 4