



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

CHD-SP-Z1S-E0-U68

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 en flocons
Certification Certifié HALAL
Nom commercial : Dark Pailletés
Article : CHD-SP-Z1S-E0-U68
Tarif Douanier EU : 1806.9039
Belgium fait référence au pays de la marque.

Composition typique

sucre 55,0% ; pâte de cacao 38,5% ; beurre de cacao 3,0% ; poudre de **lait** entier 2,0% ; matière grasse **laitière** 1,5% ; 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	Poids brut	Dimensions (L x l x h)	Matériau d'emballage
UC	5410522748543	1,000 KG		85x160x290 MM	Sac laminé stand-up (PE)
CAR	5410522748536	6,000 KG		390x260x185 MM	Caisse américaine

Forme Splitters
Quantité 1KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni 6UC/CAR
Quantité par palette 84CAR/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

Caractéristiques du produit

CALIBRE PAR TAMISAGE 0,8 - 3,0 mm

Critères chimiques

HUMIDITÉ max 2 %

Méthode de référence

IOCCC1(1952)

Critères physiques

Granulométrie : min 20 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.

Méthode de référence

IOCCC116(1990)

Article : CHD-SP-Z1S-E0-U68

pour le client 4384

Société - Barry Callebaut Decorations B.V. - Zundert

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

15.06.2026 11:59:41

Tél.: 076 597 83 00 Fax.:

p. 1 / 4



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

CHD-SP-Z1S-E0-U68

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

Critères microbiologiques

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	501 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,034 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25,1 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.097 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,062 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	26,0 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	21,2 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	37,2 %	VITAMINE D	(UI)	42
ACIDES GRAS SATURÉS	15,7 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	1,962 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	78,3 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	16,3 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	8,4 g	VITAMINE E	(UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,8 g	FOLATE		9,220 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,2 g	FOLATE AR		4,6 %
CHOLESTÉROL	7,9 mg	PHOSPHORE		157,8 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	57,7 g	PHOSPHORE AR		22,5 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	22,2 %	FER		11,30 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	55,6 g	FER AR		80,7 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	61,8 %	MAGNESIUM		92,6 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		24,7 %
AMIDON	2,0 g	ZINC		1,32 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	7,2 g	ZINC AR		13,2 %
PROTÉINES TOTALES	5,0 g	IODE		0,46 µg
PROTÉINES TOTALES AR	10,0 %	IODE AR		0,3 %
PROTÉINES DE LAIT	0,5 g	CALCIUM		41,2 mg
SEL	0,03 g	CALCIUM AR		5,2 %
SEL AR	0,4 %	CHLORURE		21,90 mg
SODIUM	10,4 mg	CHLORURE AR		2,7 %
ACIDES ORGANIQUES	0,64 g	POTASSIUM		446,1 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,46 g	POTASSIUM AR		22,3 %

Article : CHD-SP-Z1S-E0-U68

pour le client 4384

Société - Barry Callebaut Decorations B.V. - Zundert

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

15.06.2026 11:59:41

Tél.: 076 597 83 00 Fax.:

p. 2 / 4

**CALLEBAUT®**

BELGIUM 1911

CHD-SP-Z1S-E0-U68**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

POLYHYDROXYPHENOLS	1,15 g	MANGANESE	0,01 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,3 %
VITAMINE A RETINOL	23,910 µg	FLUORIDE	0,09 mg
VITAMINE A (UI)	80	FLUORIDE AR	2,7 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,082 mg	SELENIUM	3,78 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,5 %	SELENIUM AR	6,9 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,114 mg	CHROMIUM	46,68 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	8,2 %	CHROMIUM AR	116,7 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,576 mg	MOLYBDENUM	56,91 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	3,6 %	MOLYBDENUM AR	113,8 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,037 µg	CENDRES	1,22 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	1,5 %		

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
OEUFS ET PRODUITS À BASE D'OEUFS	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

Article : CHD-SP-Z1S-E0-U68

pour le client 4384

Société - Barry Callebaut Decorations B.V. - Zundert

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

15.06.2026 11:59:41

Tél.: 076 597 83 00 Fax.:

p. 3 / 4



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

CHD-SP-Z1S-E0-U68

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	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	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	42,4 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	17,7 %	+/- 1

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 15.06.2026 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Amélie Allemand

Article : CHD-SP-Z1S-E0-U68

Société - Barry Callebaut Decorations B.V. - Zundert

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

Tél.: 076 597 83 00 Fax.:

pour le client 4384

15.06.2026 11:59:41

p. 4 / 4