



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

CHX-PC-DWXL-E0-999

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 : Mélange de chocolat et de chocolat blanc
Certification Certifié HALAL
Nom commercial : Marbled X-Large Pencils
Article : CHX-PC-DWXL-E0-999
Tarif Douanier EU : 1806.9039
'Belgium' fait référence au pays de la marque.



Composition typique

Chocolat blanc 85,0% (sucre 50,5%; poudre de lait entier 25,5%; beurre de cacao 23,5%; émulsifiant: lécithines (soja) <1%; arôme naturel de vanille <1%) ; Chocolat de couverture 15,0% (pâte de cacao 41,0%; sucre 41,0%; beurre de cacao 17,5%; émulsifiant: lécithines (soja) <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	Poids brut	Dimensions (L x l x h)	Matériau d'emballage
UC	5410522749359	0,900 KG	0,993 KG	228x128x62 MM	Étui BB
CAR	5410522749342	3,600 KG	4,130 KG	270x230x140 MM	Caisse américaine

Forme pencils
Quantité 0,9KG
Quantité par boîte / sac / uni 4UC/CAR
Quantité par palette 120CAR/PAL
Quantité à commander 3,6 KG (ou multiple de)

Informations sur l'emballage

Unité de	Matériel d'emballage	Code d'identification
UC	Carton	21-PAP
	Carton	21-PAP
CAR	Carton	20-PAP
	Sheet	21-PAP

Caractéristiques du produit

LONGUEUR 200,0 mm
DIAMÈTRE 7,0 mm

Article : CHX-PC-DWXL-E0-999

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

CHX-PC-DWXL-E0-999

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

Caractéristiques du produit

COULEUR(S) DE BASE* creme-beige

COULEUR(S) ADDITIONNELLE(S)* brun

Veillez contacter votre interlocuteur pour le(s) option(s) choisie(s).

Critères chimiques

HUMIDITÉ max 1 %

Méthode de référence

IOCCC1(1952)

Critères physiques

Non spécifié.

Méthode de référence

Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX max 5.000/g

LEVURES max 50/g

MOISSISSURES max 50/g

ENTEROBACTÉRIACEAE max 10/g

COLIFORMES max 10/g

E.COLI non détecté/g

SALMONELLES non détecté/375g

Méthode de référence

ISO4833

ISO7954

ISO7954

ISO21528-2

ISO4832

ISO16649-2

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)

12 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	545 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,412 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,3 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,5 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.282 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,162 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	31,9 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	23,2 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	45,5 %	VITAMINE D	(UI)	46
ACIDES GRAS SATURÉS	19,2 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2,098 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	95,9 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	17,5 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	10,1 g	VITAMINE E	(UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,0 g	FOLATE		9,201 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	FOLATE AR		4,6 %
CHOLESTÉROL	21,1 mg	PHOSPHORE		187,0 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	57,4 g	PHOSPHORE AR		26,7 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	22,1 %	FER		1,96 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	56,7 g	FER AR		14,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	63,0 %	MAGNESIUM		32,4 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		8,7 %

Article : CHX-PC-DWXL-E0-999

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

CHX-PC-DWXL-E0-999

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

AMIDON	0,3 g	ZINC	0,92 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	1,1 g	ZINC AR	9,2 %
PROTÉINES TOTALES	6,3 g	IODE	5,62 µg
PROTÉINES TOTALES AR	12,6 %	IODE AR	3,7 %
PROTÉINES DE LAIT	5,6 g	CALCIUM	197,3 mg
SEL	0,20 g	CALCIUM AR	24,7 %
SEL AR	3,3 %	CHLORURE	173,22 mg
SODIUM	79,2 mg	CHLORURE AR	21,7 %
ACIDES ORGANIQUES	0,45 g	POTASSIUM	349,4 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,07 g	POTASSIUM AR	17,5 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,18 g	MANGANESE	0,02 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	1,0 %
VITAMINE A RETINOL	40,975 µg	FLUORIDE	0,04 mg
VITAMINE A (UI)	136	FLUORIDE AR	1,1 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,077 mg	SELENIUM	3,55 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,0 %	SELENIUM AR	6,5 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,468 mg	CHROMIUM	14,45 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	33,4 %	CHROMIUM AR	36,1 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,092 mg	MOLYBDENUM	18,93 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,6 %	MOLYBDENUM AR	37,9 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,456 µg	CENDRES	1,70 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	18,2 %		

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.

Article : CHX-PC-DWXL-E0-999

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

CHX-PC-DWXL-E0-999

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

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	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	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.

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 : CHX-PC-DWXL-E0-999

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. 4 / 4