



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

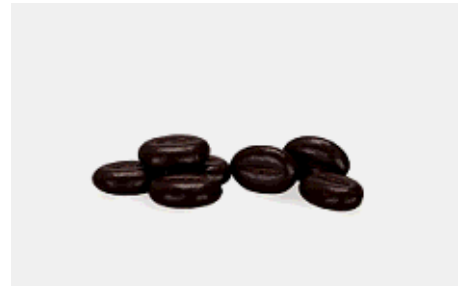
CHF-3D-COF1K-999

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 : Chocolat noir au café
Certification Certifié HALAL
Nom commercial : Chocolate Coffee Beans
Article : CHF-3D-COF1K-999
Tarif Douanier EU : 1806.9039



'Belgium' fait référence au pays de la marque.

Composition typique

sucré 48,5% ; pâte de cacao 42,0% ; beurre de cacao 7,0% ; café 1,0% ; émulsifiant: lécithine <1% ; arôme naturel <1% ; agent d'enrobage: E904 <1% ; agent d'enrobage: E414 <1% ; arôme naturel de vanille <1%

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	Poids brut	Dimensions (L x l x h)	Matériau d'emballage
UC	5410522750027	1,000 KG	1,033 KG	128x128x118 MM	Seau en plastique (PP)
CAR	5410522750010	6,000 KG	6,190 KG	386x296x123 MM	Caisse américaine

Forme 3D
Quantité par boîte / sac / uni 6UC/CAR
Quantité par palette 80CAR/PAL
Quantité à commander 6 KG (ou multiple de)

Informations sur l'emballage

Unité de	Matériel d'emballage	Code d'identification
UC	Seau	05-PP
	Seau	05-PP
CAR	Carton	20-PAP

Article : CHF-3D-COF1K-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 / 5



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

CHF-3D-COF1K-999

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

Caractéristiques du produit

LONGUEUR	14,0 mm
LARGEUR	11,0 mm
HAUTEUR	5,0 mm
COULEUR(S) DE BASE*	brun

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

Critères chimiques

HUMIDITÉ	max 1 %
----------	---------

Méthode de référence

IOCC1(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)

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	519 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	26,0 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.173 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,318 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	30,4 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	26,4 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	43,5 %	VITAMINE D	(UI)	53
ACIDES GRAS SATURÉS	17,9 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2,382 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	89,3 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	19,9 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	0,0 g	VITAMINE E	(UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,0 g	FOLATE		10,086 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR		5,0 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE		158,6 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	51,6 g	PHOSPHORE AR		22,7 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	19,9 %	FER		12,37 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	49,0 g	FER AR		88,3 %

Article : CHF-3D-COF1K-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 / 5

**CALLEBAUT®**

BELGIUM 1911

CHF-3D-COF1K-999**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	54,4 %	MAGNESIUM	100,1 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	26,7 %
AMIDON	0,0 g	ZINC	1,39 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	8,1 g	ZINC AR	13,9 %
PROTÉINES TOTALES	5,1 g	IODE	0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	10,2 %	IODE AR	0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM	27,8 mg
SEL	0,00 g	CALCIUM AR	3,5 %
SEL AR	0,0 %	CHLORURE	8,45 mg
SODIUM	0,0 mg	CHLORURE AR	1,1 %
ACIDES ORGANIQUES	0,70 g	POTASSIUM	464,6 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,51 g	POTASSIUM AR	23,2 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,29 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,0 %
VITAMINE A RETINOL	11,855 µg	FLUORIDE	0,10 mg
VITAMINE A (UI)	39	FLUORIDE AR	2,8 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,084 mg	SELENIUM	3,88 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,6 %	SELENIUM AR	7,1 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,084 mg	CHROMIUM	50,62 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	6,0 %	CHROMIUM AR	126,5 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,632 mg	MOLYBDENUM	61,56 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,0 %	MOLYBDENUM AR	123,1 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,19 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

Article : CHF-3D-COF1K-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 / 5



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

CHF-3D-COF1K-999

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

Allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production

*: 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.

Informations sur la pertinence diététique

CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	0	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	49,5 %	+/- 1,5
Matière sèche cacao dégraissé	18,4 %	+/- 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

Article : CHF-3D-COF1K-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 / 5



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

CHF-3D-COF1K-999

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

Amélie Allemand