



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

CHP-20SICHP-E0-760

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 poudre
Nom commercial : Silky Choco Powder
Article : CHP-20SICHP-E0-760
Tarif Douanier EU : 1806.1030

'Belgium' fait référence au pays de la marque.

Composition typique

sucre 66,0%; poudre de cacao 34,0%

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

Ce produit est fabriqué dans une unité de production qui transforme des ingrédients laitiers. Bien que sa recette soit par nature sans ingrédient laitier et qu'il soit produit sur une chaîne de fabrication dédiée (absence de produits laitiers) il n'a pas été certifié par Barry Callebaut pour permettre une allégation allergène "sans produits laitiers".

Conditionnement

| | EAN | Poids net | Poids brut | Dimensions (L x l x h) |
|-----|---------------|-----------|------------|------------------------|
| UC | 5410522754445 | 1,000 KG | | |
| CAR | 5410522754438 | 6,000 KG | | |

Forme Poudre
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

| Critères chimiques | Méthode de référence |
|--------------------|--------------------------------|
| HUMIDITÉ | max 2 % IOCCC1(1952) |
| MATIÈRE GRASSE | 7,1 % +/- 0,5 IOCCC14(1972) |

Critères physiques

Non spécifié.

Article : CHP-20SICHP-E0-760

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 4384

15.06.2026 11:59:41

p. 1 / 4



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

CHP-20SICHP-E0-760

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

| 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 | 389 kcal | VITAMINE C | ACIDE ASCORBIQUE | 0,000 mg |
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR | 19,5 % | VITAMINE C | ACIDE ASCORBIQUE AR | 0,0 % |
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE | 1.629 kJ | VITAMINE D | CALCIFERON | 0,340 µg |
| MATIÈRE GRASSE TOTALE | 7,1 g | VITAMINE D | CALCIFERON AR | 6,8 % |
| MATIÈRE GRASSE TOTALE AR | 10,2 % | VITAMINE D | (UI) | 14 |
| ACIDES GRAS SATURÉS | 4,3 g | VITAMINE E | ALFA-TOCOFEROL | 0,544 mg |
| ACIDES GRAS SATURÉS AR | 21,5 % | VITAMINE E | ALFA-TOCOFEROL AR | 4,5 % |
| ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS | 2,3 g | VITAMINE E | (UI) | 1 |
| ACIDES GRAS POLYINSATURÉS | 0,2 g | FOLATE | | 12,376 µg |
| ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX | 0,0 g | FOLATE AR | | 6,2 % |
| CHOLESTÉROL | 0,0 mg | PHOSPHORE | | 216,5 mg |
| GLUCIDES DISPONIBLES | 68,9 g | PHOSPHORE AR | | 30,9 % |
| GLUCIDES DISPONIBLES AR | 26,5 % | FER | | 14,47 mg |
| SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) | 66,0 g | FER AR | | 103,4 % |
| SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR | 73,3 % | MAGNESIUM | | 177,3 mg |
| POLYOLS | 0,0 g | MAGNESIUM AR | | 47,3 % |
| AMIDON | 2,9 g | ZINC | | 1,90 mg |
| FIBRES ALIMENTAIRES | 10,2 g | ZINC AR | | 19,0 % |
| PROTÉINES TOTALES | 6,6 g | IODE | | 0,00 µg |
| PROTÉINES TOTALES AR | 13,2 % | IODE AR | | 0,0 % |
| PROTÉINES DE LAIT | 0,0 g | CALCIUM | | 46,3 mg |
| SEL | 0,01 g | CALCIUM AR | | 5,8 % |
| SEL AR | 0,2 % | CHLORURE | | 11,53 mg |
| SODIUM | 5,8 mg | CHLORURE AR | | 1,4 % |
| ACIDES ORGANIQUES | 0,92 g | POTASSIUM | | 1.046,3 mg |
| ALCALOÏDES TOTAUX | 0,70 g | POTASSIUM AR | | 52,3 % |

Article : CHP-20SICHP-E0-760

pour le client 4384

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

15.06.2026 11:59:41

Tél.: Fax.:

p. 2 / 4



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

CHP-20SICHP-E0-760

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

| | | | |
|-----------------------------------|----------|---------------|----------|
| POLYHYDROXYPHENOLS | 0,92 g | MANGANESE | 0,01 mg |
| ALCOOL | 0,00 g | MANGANESE AR | 0,3 % |
| VITAMINE A RETINOL | 2,720 µg | FLUORIDE | 0,04 mg |
| VITAMINE A (UI) | 9 | FLUORIDE AR | 1,2 % |
| VITAMINE B1 THIAMINE | 0,102 mg | SELENIUM | 1,56 µg |
| VITAMINE B1 THIAMINE AR | 9,3 % | SELENIUM AR | 2,8 % |
| VITAMINE B2 RIBOFLAVINE | 0,102 mg | CHROMIUM | 20,40 µg |
| VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR | 7,3 % | CHROMIUM AR | 51,0 % |
| VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN | 0,850 mg | MOLYBDENUM | 24,82 µg |
| VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR | 5,3 % | MOLYBDENUM AR | 49,6 % |
| VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE | 0,000 µg | CENDRES | 3,41 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) | 0 | AVOINE | 0 |
| LACTOSE | 0 | 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 | 0 | CHINQUAPIN* | 0 |
| ALCOOL | 0 | LITCHI* | 0 |
| ASPARTAME | 0 | NOIX DE HÊTRE* | 0 |
| SARRASIN | 0 | NOIX DE BEURRE* | 0 |

Article : CHP-20SICHP-E0-760

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 4384

15.06.2026 11:59:41

p. 3 / 4



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

CHP-20SICHP-E0-760

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 | 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 | 33,2 % | +/-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 Pareve

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

Claire-Marie Petit

Article : CHP-20SICHP-E0-760

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 4384

15.06.2026 11:59:41

p. 4 / 4