



CHW-Q29SATI-E4-U72

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

BARRY CALLEBAUT FRANCE
5 BOULEVARD MICHELET - BP 8
78250 HARDRICOURT
FRANCE

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Chocolat blanc
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	BLANC SATIN
Article :	CHW-Q29SATI-E4-U72
Tarif Douanier EU :	1704.9030

Composition typique

sucré 47,5%; beurre de cacao 30,5%; poudre de lait écrémé 17,5%; matière grasse laitière 4,0%; 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
UC	3073416403557	5,000 KG
CAR	13073416403554	20,000 KG
Forme		Pistoles
Quantité		5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni		4UC/CAR
Quantité par palette		30CAR/PAL
Quantité à commander		20 KG (ou multiple de)

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	34,8 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

		Méthode de référence
VISCOSITÉ CASSON	750 - 1.000 mPa.s	IOCCC46(2000) & 10(1973)
LIMITE D'ÉCOULEMENT	3,00 - 6,00 Pa	IOCCC46(2000) & 10(1973)
Granulométrie : 4-8 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.		IOCCC116(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

Article : CHW-Q29SATI-E4-U72

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

10.11.2022 16:30:28

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

p. 1 / 5



CHW-Q29SATI-E4-U72

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

Critères microbiologiques

COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	non détecté/g
SALMONELLES	non détecté/25g

Méthode de référence

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)

18 Mois après la date de production

Les produits avec une DLUO à compter du 25.03.2020 ont une DLUO de 18 mois même si l'étiquetage ne fait pas encore état de cette DLUO plus longtemps.

Informations nutritionnelles pour 100 g (valeurs calculées d'après les données bibliographiques)

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	567 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,347 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,3 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,4 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.371 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,377 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	34,8 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	27,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	49,8 %	VITAMINE D	(UI)	55
ACIDES GRAS SATURÉS	20,9 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2,612 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	104,5 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	21,8 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11,1 g	VITAMINE E	(UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,1 g	FOLATE		8,535 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	FOLATE AR		4,3 %
CHOLESTÉROL	15,2 mg	PHOSPHORE		134,5 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	56,9 g	PHOSPHORE AR		19,2 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	21,9 %	FER		0,22 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	56,6 g	FER AR		1,6 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	62,8 %	MAGNESIUM		14,7 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		3,9 %
AMIDON	0,0 g	ZINC		0,58 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	ZINC AR		5,8 %
PROTÉINES TOTALES	6,1 g	IODE		4,61 µg
PROTÉINES TOTALES AR	12,1 %	IODE AR		3,1 %
PROTÉINES DE LAIT	6,1 g	CALCIUM		158,4 mg
SEL	0,16 g	CALCIUM AR		19,8 %
SEL AR	2,7 %	CHLORURE		141,09 mg
SODIUM	64,4 mg	CHLORURE AR		17,6 %
ACIDES ORGANIQUES	0,38 g	POTASSIUM		231,4 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	POTASSIUM AR		11,6 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	MANGANESE		0,00 mg

Article : CHW-Q29SATI-E4-U72

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

10.11.2022 16:30:28

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

p. 2 / 5



CHW-Q29SATI-E4-U72

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

ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE A RETINOL	47,348 µg	FLUORIDE	0,00 mg
VITAMINE A (UI)	158	FLUORIDE AR	0,0 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,059 mg	SELENIUM	1,76 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	5,4 %	SELENIUM AR	3,2 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,378 mg	CHROMIUM	2,25 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	27,0 %	CHROMIUM AR	5,6 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,000 mg	MOLYBDENUM	5,03 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	10,1 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,381 µg	CENDRES	1,27 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	15,3 %		

AR = apports de référence

Autres Informations allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	1	NOISETTES, AMANDES	0
LACTOSE	1	HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	0
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	0	AUTRES NOIX *	0
SOJA**	1	ARACHIDES**	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA HAUTEMENT RAFFINÉE	1	HUILE D'ARACHIDE HAUTEMENT RAFFINÉE	0
LUPIN	0	SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0
GLUTEN	0	HUILE DE SÉSAME	0
BLÉ	0	MOUTARDE	0
SEIGLE	0	ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC	0
SARRASIN	0	VANILLINE	1
BOEUF	0	CÉLERI	0
PORC	0	ALCOOL	0
POULE	0	ASPARTAME	0
POISSONS (INCL. CALAMAR)	0	FRUCTOSE	1
CRUSTACÉS (INCL. CREVETTES)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
MOLLUSQUES (INCL. ORMEAU)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	0
MAÏS	0		

Légende : 1 = Présent / apte 0 = Absent / inapte

Autres noix * : noix, noix pécan, noix de cajou, pistaches, noix macadamia, noix de Brésil.

** : à l'exception d'huile/de la graisse entièrement raffinée.

"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	30,7 %	+/-1,5
Matière sèche de lait	20,8 %	+/- 1
Matière grasse de lait	4,2 %	+/-0,5

Article : CHW-Q29SATI-E4-U72

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

10.11.2022 16:30:28

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

p. 3 / 5



CHW-Q29SATI-E4-U72

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

Conditions de stockage

Entreposer le produit dans un local propre, sec (humidité relative max.70 %) et sans odeur.

Température de stockage: 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 10.11.2022 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Valentine Detalle

Article : CHW-Q29SATI-E4-U72

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

pour le client 4384

10.11.2022 16:30:28

p. 4 / 5



CHW-Q29SATI-E4-U72

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

Annexe pour l'exportation - Composition 100 %

sucre 47,70% ; beurre de cacao 30,50% ; poudre de **lait** écrémé 17,30% ; matière grasse **laitière** 4,00% ; émulsifiant: lécithines (**soja**) 0,48% ; arôme naturel de vanille 0,02%

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

Saccharose	47,7 %
Beurre de cacao	30,5 %
Matière grasse de lait	4,15 %
Matière de lait	20,71 %
Matière de cacao non gras	0,00 %

Article : CHW-Q29SATI-E4-U72

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

pour le client 4384

10.11.2022 16:30:28

p. 5 / 5