



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

CHM-P1VEECU-E4-U70

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 de couverture au lait
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	Velvet Ecuador
Article :	CHM-P1VEECU-E4-U70
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typique

sucré 33,0%; beurre de cacao 26,0%; poudre de **lait** entier 19,0%; pâte de cacao Équateur 14,5%; poudre de **lait** écrémé 7,5%; émulsifiant: lécithine <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)
UC	5410522753622	2,500 KG		
CAR	5410522753615	10,000 KG		

Forme	Callets
Quantité	2,5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	4UC/CAR
Quantité par palette	48CAR/PAL
Quantité à commander 10 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

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	39,0 %	IOCCC14(1972)

Critères physiques

	Méthode de référence
Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.	IOCCC38(1990)

Critères microbiologiques

	Méthode de référence
GERMES TOTAUX	ISO4833

Article : CHM-P1VEECU-E4-U70

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 4384

24.10.2025 15:28:14

p. 1 / 4



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

CHM-P1VEECU-E4-U70

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

Critères microbiologiques		Méthode de référence
LEVURES	max 50/g	ISO7954
MOISSURES	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)

18 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	573 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,505 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,6 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,6 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.397 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,538 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	39,0 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	30,8 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	55,7 %	VITAMINE D	(UI)	62
ACIDES GRAS SATURÉS	23,5 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2,740 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	117,3 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	22,8 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,5 g	VITAMINE E	(UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,1 g	FOLATE		12,541 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	FOLATE AR		6,3 %
CHOLESTÉROL	19,8 mg	PHOSPHORE		263,7 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	44,4 g	PHOSPHORE AR		37,7 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	17,1 %	FER		4,39 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	43,4 g	FER AR		31,4 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	48,2 %	MAGNESIUM		58,8 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		15,7 %
AMIDON	0,8 g	ZINC		1,35 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	2,8 g	ZINC AR		13,5 %
PROTÉINES TOTALES	9,1 g	IODE		6,84 µg
PROTÉINES TOTALES AR	18,3 %	IODE AR		4,6 %
PROTÉINES DE LAIT	7,4 g	CALCIUM		247,4 mg
SEL	0,24 g	CALCIUM AR		30,9 %
SEL AR	4,0 %	CHLORURE		211,55 mg
SODIUM	97,0 mg	CHLORURE AR		26,4 %
ACIDES ORGANIQUES	0,71 g	POTASSIUM		499,8 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,18 g	POTASSIUM AR		25,0 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,44 g	MANGANESE		0,02 mg

Article : CHM-P1VEECU-E4-U70

pour le client 4384

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

24.10.2025 15:28:14

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 4

CHM-P1VEECU-E4-U70

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

ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,8 %
VITAMINE A RETINOL	57,804 µg	FLUORIDE	0,06 mg
VITAMINE A (UI)	192	FLUORIDE AR	1,6 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,110 mg	SELENIUM	4,70 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	10,0 %	SELENIUM AR	8,5 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,585 mg	CHROMIUM	24,91 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	41,8 %	CHROMIUM AR	62,3 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,229 mg	MOLYBDENUM	32,45 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,4 %	MOLYBDENUM AR	64,9 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,558 µg	CENDRES	2,22 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	22,3 %		

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

*: 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

Article : CHM-P1VEECU-E4-U70

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 4384

24.10.2025 15:28:14

p. 3 / 4



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

CHM-P1VEECU-E4-U70

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

Autres substances d'intérêt

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	40,5 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	6,6 %	+/-0,5
Matière sèche de lait	25,5 %	+/-1,5
Matière grasse de lait	5,2 %	+/-0,5

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 Dairy

Certificat cachère disponible sur demande. Le statut cachère est confirmé sur l'emballage (seulement pour produits solides).

Imprimé le 24.10.2025 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Evie De Vis

Article : CHM-P1VEECU-E4-U70

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 4384

24.10.2025 15:28:14

p. 4 / 4