



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

CHM-L1SIGHA-E1-U68

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

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Chocolat de couverture au lait
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	Silky Ghana
Article :	CHM-L1SIGHA-E1-U68
Tarif Douanier EU :	1806.9039

C'est une spécification produit préalable, elle ne doit pas être utilisée comme spécification produit définitive

Composition typique

sucres; beurre de cacao; poudre de lait entier; pâte de cacao Ghana; émulsifiant: lécithine; arôme naturel de vanille

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

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	5410522753349	1,000 KG
CAR	5410522753332	6,000 KG
Forme		Callets
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

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	40,6 %	+/- 1,5	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	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

Article : CHM-L1SIGHA-E1-U68

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

27.06.2025 15:09:41

p. 1 / 4



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

CHM-L1SIGHA-E1-U68

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

Critères microbiologiques

Méthode de référence

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	583 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,326 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	29,2 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,4 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.441 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,537 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	40,6 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	30,7 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	58,0 %	VITAMINE D	(UI)	61
ACIDES GRAS SATURÉS	24,3 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2,949 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	121,7 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	24,6 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	13,0 g	VITAMINE E	(UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,3 g	FOLATE		11,308 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	FOLATE AR		5,7 %
CHOLESTÉROL	25,3 mg	PHOSPHORE		198,5 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	44,9 g	PHOSPHORE AR		28,4 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	17,3 %	FER		5,13 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	43,7 g	FER AR		36,6 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	48,6 %	MAGNESIUM		55,8 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		14,9 %
AMIDON	0,9 g	ZINC		1,11 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	3,2 g	ZINC AR		11,1 %
PROTÉINES TOTALES	7,7 g	IODE		4,34 µg
PROTÉINES TOTALES AR	15,4 %	IODE AR		2,9 %
PROTÉINES DE LAIT	5,7 g	CALCIUM		162,8 mg
SEL	0,16 g	CALCIUM AR		20,4 %
SEL AR	2,6 %	CHLORURE		135,67 mg
SODIUM	62,2 mg	CHLORURE AR		17,0 %
ACIDES ORGANIQUES	0,63 g	POTASSIUM		404,3 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,20 g	POTASSIUM AR		20,2 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,51 g	MANGANESE		0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR		0,2 %
VITAMINE A RETINOL	65,774 µg	FLUORIDE		0,04 mg
VITAMINE A (UI)	219	FLUORIDE AR		1,2 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,089 mg	SELENIUM		3,22 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	8,1 %	SELENIUM AR		5,8 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,389 mg	CHROMIUM		22,52 µg

Article : CHM-L1SIGHA-E1-U68

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

27.06.2025 15:09:41

p. 2 / 4



CALLEBAUT[®]

ESTABLISHED 1911

CHM-L1SIGHA-E1-U68

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

VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	27,8 %	CHROMIUM AR	56,3 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,255 mg	MOLYBDENUM	29,55 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,6 %	MOLYBDENUM AR	59,1 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,359 µg	CENDRES	1,62 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	14,3 %		

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
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.

Article : CHM-L1SIGHA-E1-U68

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

27.06.2025 15:09:41

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHM-L1SIGHA-E1-U68

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

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	41,9 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	7,5 %	+/-0,5
Matière sèche de lait	21,8 %	+/- 1
Matière grasse de lait	6,2 %	+/-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 27.06.2025

Evie De Vis

Article : CHM-L1SIGHA-E1-U68

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

27.06.2025 15:09:41

p. 4 / 4