



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHX-BS-9DW-E0-07B

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

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Mélange de chocolat et de chocolat blanc
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	Marbled Blossoms
Article :	CHX-BS-9DW-E0-07B
Tarif Douanier EU :	1806.2030



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

Composition typique

sucres; pâte de cacao; beurre de cacao; poudre de **lait** entier; émulsifiant: **lécithines (soja)**; 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	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
UC	5410522749311	1,000 KG	1,120 KG	195x195x113 MM
CAR	5410522749304	4,000 KG	4,930 KG	392x392x115 MM

Forme	micro copeaux
Quantité	1KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	4UC/CAR
Quantité par palette	60CAR/PAL
Quantité à commander 4 KG (ou multiple de)	

Informations sur l'emballage

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

Caractéristiques du produit

LONGUEUR	7,5 - 10,5 mm
LARGEUR	4,0 - 6,0 mm
COULEUR(S) DE BASE*	brun
COULEUR(S) ADDITIONNELLE(S)*	creme-beige

*L'information sur la couleur est subjective, aucune réclame ne peut être dérivée avec cette information

Article : CHX-BS-9DW-E0-07B

Barry Callebaut Decorations B.V. - Zundert

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

Tél.: 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93

12.09.2025 16:06:05

p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FLEISSUM 1911

CHX-BS-9DW-E0-07B**Spécification de l'article selon la législation de l' UE****Critères chimiques****Méthode de référence**

HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
----------	---------	--------------

Critères physiques**Méthode de référence**

Non spécifié.

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)

12 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	532 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,291 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	26,6 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,4 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.228 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,168 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	30,4 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	23,4 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	43,4 %	VITAMINE D (UI)	47
ACIDES GRAS SATURÉS	18,3 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,110 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	91,3 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	17,6 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	9,7 g	VITAMINE E (UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,0 g	FOLATE	9,353 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	FOLATE AR	4,7 %
CHOLESTÉROL	14,9 mg	PHOSPHORE	180,4 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	56,8 g	PHOSPHORE AR	25,8 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	21,9 %	FER	5,20 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	55,6 g	FER AR	37,1 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	61,8 %	MAGNESIUM	53,4 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	14,2 %
AMIDON	0,9 g	ZINC	1,07 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	3,2 g	ZINC AR	10,7 %
PROTÉINES TOTALES	6,0 g	IODE	3,97 µg
PROTÉINES TOTALES AR	11,9 %	IODE AR	2,6 %

Article : CHX-BS-9DW-E0-07B

Barry Callebaut Decorations B.V. - Zundert

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

Tél.: 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93

12.09.2025 16:06:05

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

FELGIUM 1911

CHX-BS-9DW-E0-07B**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

PROTÉINES DE LAIT	3,9 g	CALCIUM	147,8 mg
SEL	0,14 g	CALCIUM AR	18,5 %
SEL AR	2,4 %	CHLORURE	124,86 mg
SODIUM	57,2 mg	CHLORURE AR	15,6 %
ACIDES ORGANIQUES	0,52 g	POTASSIUM	388,2 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,21 g	POTASSIUM AR	19,4 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,51 g	MANGANESE	0,02 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,8 %
VITAMINE A RETINOL	32,050 µg	FLUORIDE	0,06 mg
VITAMINE A (UI)	107	FLUORIDE AR	1,7 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,080 mg	SELENIUM	3,72 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,3 %	SELENIUM AR	6,8 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,356 mg	CHROMIUM	26,11 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	25,4 %	CHROMIUM AR	65,3 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,257 mg	MOLYBDENUM	32,72 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,6 %	MOLYBDENUM AR	65,4 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,322 µg	CENDRES	1,56 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	12,9 %		

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*	1	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

Article : CHX-BS-9DW-E0-07B

Barry Callebaut Decorations B.V. - Zundert

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

Tél.: 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93

12.09.2025 16:06:05

p. 3 / 4



CALLEBAUT

REGISTRÉ 1911

CHX-BS-9DW-E0-07B

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

Autres substances d'intérêt

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	1	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.

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 12.09.2025

Amélie Allemand

Article : CHX-BS-9DW-E0-07B

Barry Callebaut Decorations B.V. - Zundert

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

Tél.: 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93

12.09.2025 16:06:05

p. 4 / 4