



# Carna®

## CHD-P002PADRE6-Z72

### Spécification de l'article selon la législation de l' Suisse

BARRY CALLEBAUT SCHWEIZ AG  
Hardturmstrasse 181  
8005 ZÜRICH  
SUISSE

#### Spécification de l'article

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Dénomination légale : | Chocolat de couverture noir                                 |
| Certification         | ProTerra lécithine de soja bilan de masse<br>Certifié HALAL |
| Nom commercial :      | Dark Padera 55%   |
| Article :             | CHD-P002PADRE6-Z72  |
| Tarif Douanier CH :   | 1806.2089   |
| Pays de production    | Suisse  |
| Origine               | Swiss Made  |

#### Composition typique

sucré 42,5% ; pâte de cacao 41,5% ; beurre de cacao 15,5% ; 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.

L'origine des ingrédients du cacao n'est pas Suisse

#### Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

##### Peut contenir : Lait

Ce produit est fabriqué sur des lignes communes qui traitent des produits contenant des ingrédients allergènes et donc susceptibles de contenir ces allergènes. Les niveaux d'allergènes présents par contact croisé peuvent varier. Nous recommandons vivement à nos clients de transmettre ces informations sur les allergènes et de les inclure sur leurs propres étiquettes de produits, en particulier ceux vendus aux consommateurs. Nous conseillons également à nos clients de tenir compte des réglementations locales sur les teneurs en allergènes et des normes d'étiquetage. Pour plus d'information, veuillez contacter votre représentant Barry Callebaut.

#### Conditionnement

|   | EAN           | Poids net |
|---|---------------|-----------|
| UC  | 7610315731518 | 5,000 KG  |
| CAR   | 7610315731501 | 10,000 KG |
|   |               |           |
| Forme                                       | Easymelt      |           |
| Quantité                                    | 5KG/UC        |           |
| Quantité par boîte / sac / uni              | 2UC/CAR       |           |
| Quantité par palette                        | 54CAR/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                |

Article : CHD-P002PADRE6-Z72

Barry Callebaut Schweiz AG - Ringstrasse 19

8600 DÜBENDORF 1 - SUISSE

Tél.: 41 43 204 03 30 Fax.: 41 43 204 04 50

pour le client 8600

09.12.2025 14:27:41

p. 1 / 4



# Carna®

## CHD-P002PADRE6-Z72

### Spécification de l'article selon la législation de l' Suisse

#### Limites chimiques

|                |         |
|----------------|---------|
| HUMIDITÉ       | max 1 % |
| MATIÈRE GRASSE | 38,1 %  |

+/- 1,5

#### Méthode de référence

|               |
|---------------|
| IOCCC1(1952)  |
| IOCCC14(1972) |

#### Limites physiques

|  |                   |
|--|-------------------|
| VISCOSITÉ CASSON   | 700 - 1.100 mPa.s |
| LIMITE D'ÉCOULEMENT  | 5,00 - 8,00 Pa    |
| Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns. |                   |

#### Méthode de référence

|                          |
|--------------------------|
| IOCCC46(2000) & 10(1973) |
| IOCCC46(2000) & 10(1973) |
| IOCCC38(1990)            |

#### Limites microbiologiques

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| GERMES TOTAUX      | max 5.000/g      |
| LEVURES            | max 50/g         |
| MOISSISSURES       | max 50/g         |
| ENTEROBACTÉRIACEAE | max 10/g         |
| COLIFORMES         | max 10/g         |
| E.COLI             | non détecté/g    |
| SALMONELLES        | non détecté/375g |

#### Méthode de référence

|            |
|------------|
| ISO4833    |
| ISO7954    |
| ISO7954    |
| ISO21528-2 |
| 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)

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             | 560 kcal | VITAMINE C   | ACIDE ASCORBIQUE    | 0,000 mg  |
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR          | 28,0 %   | VITAMINE C   | ACIDE ASCORBIQUE AR | 0,0 %     |
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE             | 2.343 kJ | VITAMINE D   | CALCIFERON          | 1,698 µg  |
| MATIÈRE GRASSE TOTALE          | 38,1 g   | VITAMINE D   | CALCIFERON AR       | 34,0 %    |
| MATIÈRE GRASSE TOTALE AR       | 54,4 %   | VITAMINE D   | (UI)                | 68        |
| ACIDES GRAS SATURÉS            | 22,9 g   | VITAMINE E   | ALFA-TOCOFEROL      | 3,045 mg  |
| ACIDES GRAS SATURÉS AR         | 114,4 %  | VITAMINE E   | ALFA-TOCOFEROL AR   | 25,4 %    |
| ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS     | 12,4 g   | VITAMINE E   | (UI)                | 5         |
| ACIDES GRAS POLYINSATURÉS      | 1,1 g    | FOLATE       |                     | 11,269 µg |
| ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX | 0,0 g    | FOLATE AR    |                     | 5,6 %     |
| CHOLESTÉROL                    | 0,0 mg   | PHOSPHORE    |                     | 156,3 mg  |
| GLUCIDES DISPONIBLES           | 45,0 g   | PHOSPHORE AR |                     | 22,3 %    |
| GLUCIDES DISPONIBLES AR        | 17,3 %   | FER          |                     | 12,18 mg  |
| SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)    | 42,7 g   | FER AR       |                     | 87,0 %    |
| SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR | 47,4 %   | MAGNESIUM    |                     | 98,6 mg   |
| POLYOLS                        | 0,0 g    | MAGNESIUM AR |                     | 26,3 %    |
| AMIDON                         | 2,2 g    | ZINC         |                     | 1,37 mg   |

Article : CHD-P002PADRE6-Z72

pour le client 8600

Barry Callebaut Schweiz AG - Ringstrasse 19

8600 DÜBENDORF 1 - SUISSE

09.12.2025 14:27:41

Tél.: 41 43 204 03 30 Fax.: 41 43 204 04 50

p. 2 / 4



# Carna®

## CHD-P002PADRE6-Z72

### Spécification de l'article selon la législation de l' Suisse

|                                   |           |               |          |
|-----------------------------------|-----------|---------------|----------|
| FIBRES ALIMENTAIRES               | 7,8 g     | ZINC AR       | 13,7 %   |
| PROTÉINES TOTALES                 | 4,9 g     | IODE          | 0,00 µg  |
| PROTÉINES TOTALES AR              | 9,8 %     | IODE AR       | 0,0 %    |
| PROTÉINES DE LAIT                 | 0,0 g     | CALCIUM       | 27,4 mg  |
| SEL                               | 0,01 g    | CALCIUM AR    | 3,4 %    |
| SEL AR                            | 0,2 %     | CHLORURE      | 8,24 mg  |
| SODIUM                            | 4,2 mg    | CHLORURE AR   | 1,0 %    |
| ACIDES ORGANIQUES                 | 0,66 g    | POTASSIUM     | 457,8 mg |
| ALCALOÏDES TOTAUX                 | 0,50 g    | POTASSIUM AR  | 22,9 %   |
| POLYHYDROXYPHENOLS                | 1,25 g    | MANGANESE     | 0,00 mg  |
| ALCOOL                            | 0,00 g    | MANGANESE AR  | 0,2 %    |
| VITAMINE A RETINOL                | 15,315 µg | FLUORIDE      | 0,10 mg  |
| VITAMINE A (UI)                   | 51        | FLUORIDE AR   | 2,8 %    |
| VITAMINE B1 THIAMINE              | 0,083 mg  | SELENIUM      | 3,82 µg  |
| VITAMINE B1 THIAMINE AR           | 7,6 %     | SELENIUM AR   | 7,0 %    |
| VITAMINE B2 RIBOFLAVINE           | 0,083 mg  | CHROMIUM      | 49,87 µg |
| VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR        | 5,9 %     | CHROMIUM AR   | 124,7 %  |
| VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN    | 0,623 mg  | MOLYBDENUM    | 60,68 µg |
| VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR | 3,9 %     | MOLYBDENUM AR | 121,4 %  |
| VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE     | 0,000 µg  | CENDRES       | 1,17 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)         | 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.

Article : CHD-P002PADRE6-Z72

Barry Callebaut Schweiz AG - Ringstrasse 19

8600 DÜBENDORF 1 - SUISSE

Tél.: 41 43 204 03 30 Fax.: 41 43 204 04 50

pour le client 8600

09.12.2025 14:27:41

p. 3 / 4



# Carna®

## CHD-P002PADRE6-Z72

### Spécification de l'article selon la législation de l' Suisse

#### 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 | 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 | 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

|                               |        |        |
|-------------------------------|--------|--------|
| Matière sèche de cacao        | 56,7 % | +/-1,5 |
| Matière sèche cacao dégraissé | 18,5 % | +/- 1  |

#### 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 09.12.2025 pour le client BARRY CALLEBAUT SCHWEIZ AG

Lukas Pfirter

Article : CHD-P002PADRE6-Z72

Barry Callebaut Schweiz AG - Ringstrasse 19

8600 DÜBENDORF 1 - SUISSE

Tél.: 41 43 204 03 30 Fax.: 41 43 204 04 50

pour le client 8600

09.12.2025 14:27:41

p. 4 / 4