



Carma®

CHW-N153NUBLE6-Z71

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 blanc de couverture
Certification	ProTerra lécithine de soja bilan de masse Certifié HALAL
Nom commercial :	White Nuit Blanche 37%
Article :	CHW-N153NUBLE6-Z71
Numéro de l'article alternatif	12111
Tarif Douanier CH :	1704.9010
Pays de production	Suisse
Origine	Swiss Made

Composition typique

beurre de cacao 39,0%; sucre 36,5%; poudre de **lait** entier 10,0%; crème en poudre (**lait**) 7,5%; poudre de **lait** écrémé 7,0%; émulsifiant: lécithines (**soja**) <1%; vanilline <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

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	7610315004414	1,500 KG
CAR	7610315121111	7,500 KG

Forme	Easymelt
Quantité	1,5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	5UC/CAR
Quantité par palette	72CAR/PAL
Quantité à commander	7,5 KG (ou multiple de)

Informations sur l'emballage

Unité de	Matériel d'emballage	Code d'identification
UC	Sac	07-O
CAR	Carton	20-PAP

Limites chimiques

HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	45,0 %	+/- 1,5 IOCCC14(1972)

Méthode de référence

Article : CHW-N153NUBLE6-Z71 pour le client 8600
Barry Callebaut Schweiz AG - Ringstrasse 19
8600 DÜBENDORF 1 - SUISSE 09.12.2025 14:26:41
Tél.: 41 43 204 03 30 Fax.: 41 43 204 04 50 p. 1 / 4



Carma®

CHW-N153NUBLE6-Z71

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

Limites physiques

VISCOSITÉ CASSON 500 - 1.000 mPa.s

LIMITE D'ÉCOULEMENT 0,20 - 2,20 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

MOISISSURES 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)

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	616 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,435 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	30,8 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,5 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.578 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,768 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	45,0 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	35,4 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	64,3 %	VITAMINE D (UI)	71
ACIDES GRAS SATURÉS	27,2 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	3,199 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	136,0 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	26,7 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	14,3 g	VITAMINE E (UI)	5
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,4 g	FOLATE	10,650 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	FOLATE AR	5,3 %
CHOLESTÉROL	21,0 mg	PHOSPHORE	171,3 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	46,0 g	PHOSPHORE AR	24,5 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	17,7 %	FER	0,22 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	45,9 g	FER AR	1,5 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	51,0 %	MAGNEZIUM	18,8 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNEZIUM AR	5,0 %
AMIDON	0,0 g	ZINC	0,75 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	ZINC AR	7,5 %
PROTÉINES TOTALES	6,4 g	IODE	5,87 µg
PROTÉINES TOTALES AR	12,8 %	IODE AR	3,9 %
PROTÉINES DE LAIT	6,4 g	CALCIUM	201,8 mg

Article : CHW-N153NUBLE6-Z71

pour le client 8600

Barry Callebaut Schweiz AG - Ringstrasse 19

09.12.2025 14:26:41

8600 DÜBENDORF 1 - SUISSE

p. 2 / 4

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



Carma®

CHW-N153NUBLE6-Z71

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

SEL	0,21 g	CALCIUM AR	25,2 %
SEL AR	3,4 %	CHLORURE	179,53 mg
SODIUM	82,1 mg	CHLORURE AR	22,4 %
ACIDES ORGANIQUES	0,41 g	POTASSIUM	294,5 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	POTASSIUM AR	14,7 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	MANGANESE	0,02 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,8 %
VITAMINE A RETINOL	30,036 µg	FLUORIDE	0,02 mg
VITAMINE A (UI)	100	FLUORIDE AR	0,6 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,068 mg	SELENIUM	3,10 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	6,2 %	SELENIUM AR	5,6 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,482 mg	CHROMIUM	7,08 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	34,4 %	CHROMIUM AR	17,7 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,000 mg	MOLYBDENUM	10,59 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	21,2 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,483 µg	CENDRES	1,47 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	19,3 %		

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
OEUFS ET PRODUITS À BASE D'OEUVFS	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
SÉSAMÉ (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

Article : CHW-N153NUBLE6-Z71

pour le client 8600

Barry Callebaut Schweiz AG - Ringstrasse 19

09.12.2025 14:26:41

8600 DÜBENDORF 1 - SUISSE

p. 3 / 4

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



Carma®

CHW-N153NUBLE6-Z71

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

Autres substances d'intérêt

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.

Valeurs légales

Matière sèche de cacao	39,3 %	+/-1,5
Matière sèche de lait	23,4 %	+/- 1
Matière grasse de lait	5,7 %	+/-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 09.12.2025 pour le client BARRY CALLEBAUT SCHWEIZ AG

Lukas Pfirter

Article : CHW-N153NUBLE6-Z71

pour le client 8600

Barry Callebaut Schweiz AG - Ringstrasse 19

8600 DÜBENDORF 1 - SUISSE

09.12.2025 14:26:41

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

p. 4 / 4