



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

811NVCAL-101

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

BRUYERRE S.A.
RUE F.L. BRUYERRE 30-34
6041 GOSSELIES
BELGIQUE

Spécification de l'article

Dénomination légale : Chocolat de couverture noir
Certification Certifié HALAL
Article : 811NVCAL-101
Tarif Douanier EU : 1806.2010

Composition typique

pâte de cacao; sucre; beurre de cacao; 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.

Ce produit est fabriqué dans une unité de production qui transforme des ingrédients laitiers. Bien que sa recette soit par nature sans ingrédient laitier et qu'il soit produit sur une chaîne de fabrication dédiée (absence de produits laitiers) il n'a pas été certifié par Barry Callebaut pour permettre une allégation allergène "sans produits laitiers".

Conditionnement

	EAN	Poids net
CAR	5410522476552	25,000 KG
Forme		Blocs
Quantité par boîte / sac / uni		25KG/CAR
Quantité par palette		40CAR/PAL
Quantité à commander 25 KG (ou multiple de)		

Critères chimiques

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	36,6 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

		Méthode de référence
VISCOSITÉ LINÉAIRE	1.200 - 1.600 mPa.s	IOCCC46(2000)
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

Article : 811NVCAL-101
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

28.12.2022 09:39:48

p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FELIUM 1911

811NVCAL-101**Spécification de l'article selon la législation de l' UE****Critères microbiologiques****Méthode de référence**

SALMONELLES

non détecté/25g

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

Informations nutritionnelles pour 100 g (valeurs calculées d'après les données bibliographiques)

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	551 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,6 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.307 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,625 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	36,6 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	32,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	52,3 %	VITAMINE D (UI)	65
ACIDES GRAS SATURÉS	21,9 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,937 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	109,7 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	24,5 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11,9 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	FOLATE	11,254 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR	5,6 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE	162,6 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	45,8 g	PHOSPHORE AR	23,2 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	17,6 %	FER	12,66 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	43,1 g	FER AR	90,5 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	47,9 %	MAGNESIUM	102,6 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	27,4 %
AMIDON	2,2 g	ZINC	1,43 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	8,1 g	ZINC AR	14,3 %
PROTÉINES TOTALES	5,1 g	IODE	0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	10,2 %	IODE AR	0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM	28,5 mg
SEL	0,01 g	CALCIUM AR	3,6 %
SEL AR	0,2 %	CHLORURE	8,56 mg
SODIUM	4,4 mg	CHLORURE AR	1,1 %
ACIDES ORGANIQUES	0,69 g	POTASSIUM	476,3 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,52 g	POTASSIUM AR	23,8 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,30 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE A RETINOL	14,647 µg	FLUORIDE	0,10 mg
VITAMINE A (UI)	49	FLUORIDE AR	3,0 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,086 mg	SELENIUM	3,98 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,9 %	SELENIUM AR	7,2 %

Article : 811NVCAL-101

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

28.12.2022 09:39:48

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

FELSILUM 1911

811NVCAL-101**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,086 mg	CHROMIUM	51,89 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	6,2 %	CHROMIUM AR	129,7 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,649 mg	MOLYBDENUM	63,13 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,1 %	MOLYBDENUM AR	126,3 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,21 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)	0	AVOINE	0
LACTOSE	0	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 / DU QUEENSLAND *	0
SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0	NOIX DE PÉCAN*	0
MOUTARDE	0	PISTACHES*	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	CHATAÎGNES*	0
PORC	0	PIN / PIGNON DE PIN*	0
POULE	0	NOIX DE PILI*	0
FRUCTOSE	1	KARITÉ*	0
MAÏS	0	NOIX DE COEUR*	0
VANILLINE	1	CHINQUAPINE*	0
ALCOOL	0	NOIX DE LYCHEE*	0
ASPARTAME	0	FAÎNES*	0
SARRASIN	0	COURGE OU NOYER*	0
GLUTEN>20 PPM	0	NOIX DE COCO*	0
SIROP DE GLUCOSE À BASE D'ORGE	0	NOIX DE CARYER*	0
BLÉ B. GLU. SIROP INC. DEX.	0	LACTITOL	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA HAUTEMENT RAFFINÉE	1		

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

*: à l'exception d'huile/de la graisse entièrement raffinée.

Article : 811NVCAL-101

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

28.12.2022 09:39:48

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

811NVCAL-101

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

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 (calculées selon la UE Directive 2000/36/CE)

Matière sèche de cacao

56,0 %

+/-1,5

Matière sèche cacao dégraissé

19,4 %

+/- 1

Conditions de stockage

Entreposer le produit dans un local propre, sec (humidité relative max.70 %) et sans odeur.

Température de stockage: 12 - 20 °C

Certification cachère

Cachère Pareve

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

Imprimé le 28.12.2022 pour le client BRUYERRE S.A.

Evie De Vis

Article : 811NVCAL-101

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

28.12.2022 09:39:48

p. 4 / 4