

**CALLEBAUT**

FELIUM 1911

823-E4-U71**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

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

Spécification de l'article

Dénomination légale : Chocolat de couverture au lait
Certification Certifié HALAL
Article : 823-E4-U71
Tarif Douanier EU : 1806.2010

Composition typique

sucré; beurre de cacao; poudre de **lait** entier; pâte de cacao; émulsifiant: lécithine de **soja**; arôme naturel de vanille
Cocoa Horizons Foundation. HORIZONS Ingrédients Cacao.

Conditionnement

| | EAN | Poids net |
|-----|---------------|------------------|
| UC | 5410522513530 | 2,500 KG |
| CAR | 5410522513523 | 20,000 KG |

| | |
|--------------------------------|------------------------|
| Forme | Callets |
| Quantité | 2,5KG/UC |
| Quantité par boîte / sac / uni | 8UC/CAR |
| Quantité par palette | 30CAR/PAL |
| Quantité à commander | 20 KG (ou multiple de) |

Critères chimiques

| | | Méthode de référence |
|----------------|----------------|-----------------------------|
| HUMIDITÉ | max 1 % | IOCCC1(1952) |
| MATIÈRE GRASSE | 36,2 % +/- 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 | absence/g | ISO16649-2 |
| SALMONELLES | absence/25g | ISO6579 |

Article : 823-E4-U71
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996
823-E4-U71/EU/00000000
19.05.2020 14:45:51
p. 1 / 2



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

823-E4-U71

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

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

| | | | |
|-----------------------|----------|-----------------------------|--------|
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE | 563 kcal | SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) | 49,9 g |
| MATIÈRE GRASSE TOTALE | 36,2 g | FIBRES ALIMENTAIRES | 2,1 g |
| ACIDES GRAS SATURÉS | 21,8 g | PROTÉINES TOTALES | 7,0 g |
| GLUCIDES DISPONIBLES | 50,9 g | SEL | 0,21 g |

AR = apports de référence

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

| | | |
|-------------------------------|--------|--------|
| Matière sèche de cacao | 35,1 % | +/-1,5 |
| Matière sèche cacao dégraissé | 4,9 % | +/-0,5 |
| Matière sèche de lait | 21,8 % | +/- 1 |
| Matière grasse de lait | 6,0 % | +/-0,5 |

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 Dairy

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

Imprimé le 19.05.2020 pour le client BRUYERRE S.A.

Katrien Drieskens

Article : 823-E4-U71

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

823-E4-U71/EU/00000000

19.05.2020 14:45:51

p. 2 / 2