CALLEBAUT

BELGIUM 1911

823-E4-U71

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 au lait
Certification	Certifié HALAL
Article :	823-E4-U71
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typique

sucre**;** beurre de cacao**;** poudre de **lait** entier**;** pâte 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 opérationel.

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
MOISISSURES	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/25g	ISO6579-1

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	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,425 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,2 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,5 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.356 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,346 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	36,2 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	26,9 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	51,7 %	VITAMINE D (UI)	54
ACIDES GRAS SATURÉS	21,8 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,428 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	108,9 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	20,2 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11,5 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,1 g	FOLATE	10,559 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	FOLATE AR	5,3 %
CHOLESTÉROL	21,7 mg	PHOSPHORE	210,4 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	50,9 g	PHOSPHORE AR	30,1 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	19,6 %	FER	3,43 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	49,9 g	FER AR	24,5 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	55,5 %	MAGNESIUM	44,6 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	11,9 %
AMIDON	0,6 g	ZINC	1,10 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	2,1 g	ZINC AR	11,0 %
PROTÉINES TOTALES	7,0 g	IODE	5,79 µg
PROTÉINES TOTALES AR	14,1 %	IODE AR	3,9 %
PROTÉINES DE LAIT	5,7 g	CALCIUM	206,3 mg
SEL	0,21 g	CALCIUM AR	25,8 %
SEL AR	3,4 %	CHLORURE	179,14 mg
SODIUM	82,1 mg	CHLORURE AR	22,4 %
ACIDES ORGANIQUES	0,54 g	POTASSIUM	411,7 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,13 g	POTASSIUM AR	20,6 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,33 g	MANGANESE	0,02 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	1,0 %
VITAMINE A RETINOL	13,386 µg	FLUORIDE	0,05 mg
VITAMINE A (UI)	45	FLUORIDE AR	1,5 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,089 mg	SELENIUM	4,14 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	8,1 %	SELENIUM AR	7,5 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,492 mg	CHROMIUM	21,27 µg

VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	35,1 %	CHROMIUM AR	53,2 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,165 mg	MOLYBDENUM	27,27 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,0 %	MOLYBDENUM AR	54,5 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,470 µg	CENDRES	1,86 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	18,8 %		

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'OEUFS	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.

823-E4-U71

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

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 (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 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