



**CALLEBAUT**

BEELGIUM 1911

**W2NV-01B**

**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 blanc  
**Certification** Certifié HALAL  
**Article :** W2NV-01B  
**Tarif Douanier EU :** 1704.9030

### Composition typique

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

### Conditionnement

	<b>EAN</b>	<b>Poids net</b>
SAC	5410522654158	10,000 KG
Forme		Callets
Quantité par boîte / sac / uni		10KG/SAC
Quantité par palette		78SAC/PAL
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)		

### Critères chimiques

		<b>Méthode de référence</b>
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	35,8 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

### Critères physiques

		<b>Méthode de référence</b>
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

		<b>Méthode de référence</b>
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
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>.

Article : W2NV-01B  
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122  
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE  
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996  
**W2NV-01B/EU/00000000**  
28.12.2022 11:35:47  
**p. 1 / 4**

**CALLEBAUT**

FELIUM 1911

**W2NV-01B****Spécification de l'article selon la législation de l' UE****Critères microbiologiques****Méthode de référence**

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)**

12 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	569 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,447 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,4 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,6 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.379 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,319 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	35,8 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	26,4 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	51,2 %	VITAMINE D (UI)	53
ACIDES GRAS SATURÉS	21,6 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,375 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	107,8 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	19,8 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11,4 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,1 g	FOLATE	9,222 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	FOLATE AR	4,6 %
CHOLESTÉROL	22,8 mg	PHOSPHORE	177,9 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	55,3 g	PHOSPHORE AR	25,4 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	21,3 %	FER	0,25 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	54,9 g	FER AR	1,8 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	61,0 %	MAGNESIUM	19,5 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	5,2 %
AMIDON	0,0 g	ZINC	0,78 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	ZINC AR	7,8 %
PROTÉINES TOTALES	6,0 g	IODE	6,09 µg
PROTÉINES TOTALES AR	12,0 %	IODE AR	4,1 %
PROTÉINES DE LAIT	6,0 g	CALCIUM	209,5 mg
SEL	0,21 g	CALCIUM AR	26,2 %
SEL AR	3,6 %	CHLORURE	186,46 mg
SODIUM	85,2 mg	CHLORURE AR	23,3 %
ACIDES ORGANIQUES	0,38 g	POTASSIUM	305,9 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	POTASSIUM AR	15,3 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	MANGANESE	0,02 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	1,1 %
VITAMINE A RETINOL	13,227 µg	FLUORIDE	0,03 mg
VITAMINE A (UI)	44	FLUORIDE AR	0,8 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,071 mg	SELENIUM	3,29 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	6,4 %	SELENIUM AR	6,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,494 mg	CHROMIUM	8,47 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	35,3 %	CHROMIUM AR	21,2 %

Article : W2NV-01B  
 BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122  
 9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE  
 Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996  
**W2NV-01B/EU/00000000**  
 28.12.2022 11:35:47  
**p. 2 / 4**

**CALLEBAUT**

FELIUM 1911

**W2NV-01B****Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,000 mg	MOLYBDENUM	11,77 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	23,5 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,494 µg	CENDRES	1,66 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	19,8 %		

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
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	CHATAÏGNES*	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 : W2NV-01B

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

**W2NV-01B/EU/00000000**

28.12.2022 11:35:47

**p. 3 / 4**



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**W2NV-01B**

## 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	29,5 %	+/-1,5
Matière sèche de lait	23,0 %	+/- 1
Matière grasse de lait	6,3 %	+/-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

Article : W2NV-01B

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

**W2NV-01B/EU/0000000**

28.12.2022 11:35:47

**p. 4 / 4**