



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

GIA-144

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 au lait et aux noisettes gianduja
Certification	Certifié HALAL
Article :	GIA-144
Tarif Douanier EU :	1806.2030

Composition typique

sucres; **noisettes**; beurre de cacao; poudre de **lait** entier; pâte de cacao; émulsifiant: lécithine de **soja**

Fondation Cocoa Horizons: ingrédients cacao. Soutient la fondation Cocoa Horizons dans les pays où le programme est opérationnel.

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Autres fruits à coque

Ce produit est fabriqué sur des lignes communes qui traitent des produits contenant des ingrédients allergènes et donc susceptibles de contenir ces allergènes. Les niveaux d'allergènes présents par contact croisé peuvent varier. Nous recommandons vivement à nos clients de transmettre ces informations sur les allergènes et de les inclure sur leurs propres étiquettes de produits, en particulier ceux vendus aux consommateurs. Nous conseillons également à nos clients de tenir compte des réglementations locales sur les teneurs en allergènes et des normes d'étiquetage. Pour plus d'information, veuillez contacter votre représentant Barry Callebaut.

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	5410522024067	5,000 KG
CAR	5410522024043	25,000 KG
Forme		Blocs
Quantité		5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni		5UC/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	45,3 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

	Méthode de référence
Granulométrie : 4-8 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.	IOCCC116(1990)

Critères microbiologiques

		Méthode de référence
GERMES TOTAUX	max 5.000/g	ISO4833
LEVURES	max 50/g	ISO7954

Article : GIA-144
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996
GIA-144/EU/0000000
16.02.2021 15:11:35
p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FELSIUM 1911

GIA-144**Spécification de l'article selon la législation de l' UE****Critères microbiologiques****Méthode de référence**

MOISSISURES	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

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	606 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	13,8 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	30,3 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	1,158 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.535 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	1,4 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	45,3 g	VITAMINE D CALCIFERON	1,096 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	64,7 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	21,9 %
ACIDES GRAS SATURÉS	19,2 g	VITAMINE D (UI)	44
ACIDES GRAS SATURÉS AR	95,8 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	8,470 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	22,0 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	70,6 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	2,0 g	VITAMINE E (UI)	13
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	15,9 mg	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	25,780 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	39,3 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	12,9 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	15,1 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	37,1 g	PHOSPHORE	237,2 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	41,3 %	PHOSPHORE AR	33,9 %
POLYOLS	0,0 g	FER	3,45 mg
AMIDON	0,4 g	FER AR	24,6 %
FIBRES ALIMENTAIRES	3,5 g	MAGNESIUM	71,5 mg
PROTÉINES TOTALES	8,1 g	MAGNESIUM AR	19,1 %
PROTÉINES TOTALES AR	16,3 %	ZINC	1,27 mg
PROTÉINES DE LAIT	4,2 g	ZINC AR	12,7 %
SEL	0,15 g	IODE	4,62 µg
SEL AR	2,5 %	IODE AR	3,1 %
SODIUM	60,7 mg	CALCIUM	207,6 mg
ACIDES ORGANIQUES	0,39 g	CALCIUM AR	26,0 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,10 g	CHLORURE	133,95 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	0,24 g	CHLORURE AR	16,7 %
ALCOOL	0,00 g	POTASSIUM	460,0 mg

Article : GIA-144

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

GIA-144/EU/0000000

16.02.2021 15:11:35

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

FELGIUM 1911

GIA-144**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

VITAMINE A RETINOL	12,008 µg	POTASSIUM AR	23,0 %
VITAMINE A RETINOL AR	1,5 %	MANGANESE	1,43 mg
VITAMINE A (UI)	40	MANGANESE AR	71,7 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,162 mg	FLUORIDE	0,04 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	14,8 %	FLUORIDE AR	1,2 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,413 mg	SELENIUM	4,15 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	29,5 %	SELENIUM AR	7,6 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,457 mg	CHROMIUM	15,56 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	2,9 %	CHROMIUM AR	38,9 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	0,0 %	MOLYBDENUM	19,94 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	39,9 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,345 µg	CENDRES	1,99 g

AR = apports de référence

Autres Informations allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	1	NOISETTES, AMANDES	1
LACTOSE	1	HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	1
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	0	AUTRES NOIX *	0
SOJA**	1	ARACHIDES**	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA ENTIÈREMENT	1	HUILE/GRAISSE D'ARACHIDE ENTIÈREMENT	0
LUPIN	0	SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0
GLUTEN	0	HUILE DE SÉSAME	0
BLÉ	0	MOUTARDE	0
SEIGLE	0	ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC	0
SARRASIN	0	VANILLINE	0
BOEUF	0	CÉLERI	0
PORC	0	ALCOOL	0
POULE	0	ASPARTAME	0
POISSONS (Y COMPRIS CALAMAR)	0	FRUCTOSE	1
CRUSTACÉS (Y COMPRIS CREVETTES/PRAIRES,	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
MOLLUSQUES (Y COMPRIS ORMEAU)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	0
MAÏS	0		

Légende : 1 = Présent / apte 0 = Absent / inapte

Autres noix * : noix, noix pécan, noix de cajou, pistaches, noix macadamia, noix de Brésil.

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

"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 de la partie chocolat	37,5 %	+/-1,5
Matière sèche de cacao min. à déclarer sur l'étiquetage	26,6 %	
Solides non gras cacao typ de la partie chocolat	4,8 %	+/-0,5
Matière sèche de lait de la partie chocolat	21,3 %	+/- 1

Article : GIA-144

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

GIA-144/EU/0000000

16.02.2021 15:11:35

p. 3 / 4



CALLEBAUT

BELGIUM 1911

GIA-144

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

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

Matière grasse de lait de la partie chocolat	5,9 %	+/-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 16.02.2021 pour le client BRUYERRE S.A.

Stephanie Coppin

Article : GIA-144

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

GIA-144/EU/0000000

16.02.2021 15:11:35

p. 4 / 4