



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: lécithines (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 : Amandes

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
28.12.2022 11:05:14
p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FONDÉ EN 1911

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

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>.

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 C ACIDE ASCORBIQUE	1,158 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	30,3 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	1,4 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.535 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,096 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	45,3 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	21,9 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	64,7 %	VITAMINE D (UI)	44
ACIDES GRAS SATURÉS	19,2 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	8,470 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	95,8 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	70,6 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	22,0 g	VITAMINE E (UI)	13
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	2,0 g	FOLATE	25,780 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	FOLATE AR	12,9 %
CHOLESTÉROL	15,9 mg	PHOSPHORE	237,2 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	39,3 g	PHOSPHORE AR	33,9 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	15,1 %	FER	3,45 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	37,1 g	FER AR	24,6 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	41,3 %	MAGNESIUM	71,5 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	19,1 %
AMIDON	0,4 g	ZINC	1,27 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	3,5 g	ZINC AR	12,7 %
PROTÉINES TOTALES	8,1 g	IODE	4,62 µg
PROTÉINES TOTALES AR	16,3 %	IODE AR	3,1 %
PROTÉINES DE LAIT	4,2 g	CALCIUM	207,6 mg
SEL	0,15 g	CALCIUM AR	26,0 %
SEL AR	2,5 %	CHLORURE	133,95 mg
SODIUM	60,7 mg	CHLORURE AR	16,7 %
ACIDES ORGANIQUES	0,39 g	POTASSIUM	460,0 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,10 g	POTASSIUM AR	23,0 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,24 g	MANGANESE	1,43 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	71,7 %

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

28.12.2022 11:05:14

p. 2 / 4

**CALLEBAUT[®]**

FELLSIUM 1911

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

VITAMINE A RETINOL	12,008 µg	FLUORIDE	0,04 mg
VITAMINE A (UI)	40	FLUORIDE AR	1,2 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,162 mg	SELENIUM	4,15 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	14,8 %	SELENIUM AR	7,6 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,413 mg	CHROMIUM	15,56 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	29,5 %	CHROMIUM AR	38,9 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,457 mg	MOLYBDENUM	19,94 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	2,9 %	MOLYBDENUM AR	39,9 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,345 µg	CENDRES	1,99 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	13,8 %		

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*	1
ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC >	0	AMANDES*	1
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	0	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

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

28.12.2022 11:05:14

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

GIA-144

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

Autres substances d'intérêt

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.

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 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
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 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.

Stephanie Coppin