

**CALLEBAUT**

BELGIUM 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

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

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Autres fruits à coque

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
MOISSISSURES	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
COLIFORMES	max 10/g	ISO4832
E.COLI	absence/g	ISO16649-2

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
14.12.2017 09:18:00
p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FELIUM 1911

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

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 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	VITAMINE H BIOTINE	0,000 mg
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	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	37,1 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	41,3 %	PHOSPHORE	237,2 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR	33,9 %
AMIDON	0,4 g	FER	3,45 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	3,5 g	FER AR	24,6 %
PROTÉINES TOTALES	8,1 g	MAGNESIUM	71,5 mg
PROTÉINES TOTALES AR	16,3 %	MAGNESIUM AR	19,1 %
PROTÉINES DE LAIT	4,2 g	ZINC	1,27 mg
SEL	0,15 g	ZINC AR	12,7 %
SEL AR	2,5 %	IODE	4,62 µg
SODIUM	60,7 mg	IODE AR	3,1 %
ACIDES ORGANIQUES	0,39 g	CALCIUM	207,6 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,10 g	CALCIUM AR	26,0 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,24 g	CHLORURE	133,95 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR	16,7 %
VITAMINE A RETINOL	12,008 µg	POTASSIUM	460,0 mg
VITAMINE A RETINOL AR	1,5 %	POTASSIUM AR	23,0 %
VITAMINE A (UI)	40	COPPER	0,96 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	10,585 µg	COPPER AR	95,8 %

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

14.12.2017 09:18:00

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

FELLSIUM 1911

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

VITAMINE B1 THIAMINE	0,162 mg	MANGANESE	1,43 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	14,8 %	MANGANESE AR	71,7 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,413 mg	FLUORIDE	0,04 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	29,5 %	FLUORIDE AR	1,2 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,457 mg	SELENIUM	4,15 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	2,9 %	SELENIUM AR	7,6 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,909 mg	CHROMIUM	15,56 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	15,1 %	CHROMIUM AR	38,9 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,057 mg	MOLYBDENUM	19,94 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	4,1 %	MOLYBDENUM AR	39,9 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,345 µg	CENDRES	1,99 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	13,8 %	ISOMALTULOSE	0,00 g

AR = apports de référence

Informations complémentaires sur les allergènes

PROTÉINES DE LAIT	1	COULEURS AZO **	0
LACTOSE	1	TARTRAZINE (E102)	0
PRODUITS AUX OEUFS	0	CANNELLE	0
PROTÉINES DE SOJA	1	VANILLINE	0
HUILE DE SOJA	1	CORIANDRE	0
LUPIN	0	CÉLERI	0
GLUTEN	0	OMBELLIFÈRES	0
BLÉ	0	JAUNE ORANGÉ S (E110)	0
SEIGLE	0	AZORUBINE (E122)	0
SARRASIN	0	AMARANTE (E123)	0
BOEUF	0	CARMIN DE COCHENILLE A (E124)	0
PORC	0	ROUGE ALLURA AC (E129)	0
POULE	0	BLEU PATENTÉ V (E131)	0
POISSON	0	INDIGOTINE (E132)	0
CRUSTACÉS ET COQUILLAGES	0	LYCOPÈNE (E160B - D)	0
MOLLUSQUES	0	GOMME ADRAGANTE (E413)	0
MAÏS	0	GOMME ARABIQUE E414	0
CACAO	1	SORBATES (E200->E203)	0
LEVURE	0	HYDROLYSATS DE PROTÉINES VÉGÉT	0
LÉGUMINEUSE	0	ALCOOL	0
NOISETTES, AMANDES	1	ASPARTAME	0
HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	1	PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE	0
AUTRES NOIX *	0	MIEL	0
ARACHIDE	0	SEL AJOUTÉ	0
HUILE D'ARACHIDE	0	AIL	0
SÉSAME	0	CAFÉINE	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

14.12.2017 09:18:00

p. 3 / 4



CALLEBAUT

BEELGIUM 1911

GIA-144

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

Informations complémentaires sur les allergènes

HUILE DE SÉSAME	0	BHA/BHT (E320/E321)	0
MOUTARDE	0	SACCHAROSE	1
GLUTAMATE (E620 -> E625)	0	FRUCTOSE	1
SULFITE (E220 -> E227)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
BENZOATES (E210->E213)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	0
P-HYDROXYBENZOATES E214->E219	0		

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

Azo-couleurs **: E102,E110,E122,E123,E124,E129,E151,E154 et E155

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

"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. a déclarer sur l'etiquetage	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 OK cachère disponible sur demande. Le statut cachère est confirmé sur l'emballage (seulement pour produits solides).

Imprimé le 14.12.2017 pour le client BRUYERRE S.A.

Yoko Vervliet

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

14.12.2017 09:18:00

p. 4 / 4