



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

SPLIT-9-D-E1-U68

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 en flocons
Nom commercial :	Flakes Large
Article :	SPLIT-9-D-E1-U68
Tarif Douanier EU :	1806.9039

Composition typique

sucres; pâte de cacao; poudre de cacao maigre; matière grasse **laitière**; émulsifiant: lécithine de **soja**; arôme naturel de vanille

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

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	5410522516234	1,000 KG
CAR	5410522516227	6,000 KG
Forme	Vermicelli/Splitter	
Quantité	1KG/UC	
Quantité par boîte / sac / uni	6UC/CAR	
Quantité par palette	72CAR/PAL	
Quantité à commander 6 KG (ou multiple de)		

Caractéristiques du produit

CALIBRE PAR TAMISAGE	2,7 - 6,5 mm
----------------------	--------------

Critères chimiques

HUMIDITÉ	max 1 %
----------	---------

Méthode de référence

IOCCC1(1952)

Critères physiques

Granulométrie : min 20 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.

Méthode de référence

IOCCC116(1990)

Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5.000/g
LEVURES	max 50/g
MOISSISSURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	absence/g

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954
ISO7954
ISO21528-2
ISO4832
ISO16649-2

Article : SPLIT-9-D-E1-U68
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

16.02.2021 15:11:35

p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

SPLIT-9-D-E1-U68

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

Critères microbiologiques

SALMONELLES

absence/25g

Méthode de référence

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)

24 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	470 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	23,5 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	1.965 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	20,8 g	VITAMINE D CALCIFERON	0,830 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	29,7 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	16,6 %
ACIDES GRAS SATURÉS	12,4 g	VITAMINE D (UI)	33
ACIDES GRAS SATURÉS AR	61,8 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	1,595 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	6,6 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	13,3 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,8 g	VITAMINE E (UI)	2
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,1 g	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	6,6 mg	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	10,092 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	60,8 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	5,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	23,4 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	57,8 g	PHOSPHORE	169,5 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	64,2 %	PHOSPHORE AR	24,2 %
POLYOLS	0,0 g	FER	12,14 mg
AMIDON	2,3 g	FER AR	86,7 %
FIBRES ALIMENTAIRES	8,2 g	MAGNESIUM	107,0 mg
PROTÉINES TOTALES	5,3 g	MAGNESIUM AR	28,5 %
PROTÉINES TOTALES AR	10,5 %	ZINC	1,49 mg
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC AR	14,9 %
SEL	0,01 g	IODE	0,00 µg
SEL AR	0,2 %	IODE AR	0,0 %
SODIUM	4,6 mg	CALCIUM	29,8 mg
ACIDES ORGANIQUES	0,71 g	CALCIUM AR	3,7 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,54 g	CHLORURE	9,11 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	1,12 g	CHLORURE AR	1,1 %
ALCOOL	0,00 g	POTASSIUM	576,9 mg
VITAMINE A RETINOL	22,716 µg	POTASSIUM AR	28,8 %
VITAMINE A RETINOL AR	2,8 %	MANGANESE	0,01 mg
VITAMINE A (UI)	76	MANGANESE AR	0,3 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,091 mg	FLUORIDE	0,08 mg

Article : SPLIT-9-D-E1-U68

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

16.02.2021 15:11:35

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

SPLIT-9-D-E1-U68

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

VITAMINE B1	THIAMINE AR	8,3 %	FLUORIDE AR	2,3 %
VITAMINE B2	RIBOFLAVINE	0,091 mg	SELENIUM	3,10 µg
VITAMINE B2	RIBOFLAVINE AR	6,5 %	SELENIUM AR	5,6 %
VITAMINE B3/PP	NIACINE/NICOTIN	0,677 mg	CHROMIUM	40,44 µg
VITAMINE B3/PP	NIACINE/NICOTIN AR	4,2 %	CHROMIUM AR	101,1 %
VITAMINE B5	ACIDE PANTOTHEN. AR	0,0 %	MOLYBDENUM	49,20 µg
VITAMINE B6	PYRIDOXINE AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	98,4 %
VITAMINE B12	CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,82 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	0
LACTOSE	1	HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	0
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	1
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	39,9 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	20,7 %	+/- 1

Conditions de stockage

Entreposer le produit dans un local propre, sec (humidité relative max.70 %) et sans odeur.

Température de stockage: 12 - 20 °C

Article : SPLIT-9-D-E1-U68

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

16.02.2021 15:11:35

p. 3 / 4



CALLEBAUT

PREMIUM 1911

SPLIT-9-D-E1-U68

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

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.

Evie De Vis

Article : SPLIT-9-D-E1-U68

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

16.02.2021 15:11:35

p. 4 / 4