

BRUYERRE S.A.
RUE F.L. BRUYERRE 30-34
6041 GOSSELIES
BELGIQUE

Spécification de l'article

Dénomination légale : Chocolat en flocons
Certification Certifié HALAL
Nom commercial : Flakes Large
Article : CHD-SP-9Z4-E0-U68
Tarif Douanier EU : 1806.9039

Composition typique

sucré; pâte de cacao; poudre de cacao maigre; matière grasse **laitière**; 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

	EAN	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
UC	8711177653365	1,000 KG		85x160x290 MM
CAR	18711177653362	6,000 KG		390x260x185 MM
Forme		Splitters		
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

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954
ISO7954
ISO21528-2
ISO4832

Article : CHD-SP-9Z4-E0-U68

BC BE - MU Halle - Brusselsesteenweg 450

1500 HALLE - BELGIQUE

Tél.: Fax.:

pour le client 5996

28.12.2022 10:34:09

p. 1 / 4



CHD-SP-9Z4-E0-U68

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

Critères microbiologiques		Méthode de référence
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)

24 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	470 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	23,5 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	1.967 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	0,830 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	20,8 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	16,6 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	29,7 %	VITAMINE D	(UI)	33
ACIDES GRAS SATURÉS	12,4 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	1,595 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	61,8 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	13,3 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	6,6 g	VITAMINE E	(UI)	2
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,8 g	FOLATE		10,092 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,1 g	FOLATE AR		5,0 %
CHOLESTÉROL	6,6 mg	PHOSPHORE		169,5 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	60,9 g	PHOSPHORE AR		24,2 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	23,4 %	FER		12,38 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	57,8 g	FER AR		88,4 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	64,2 %	MAGNESIUM		107,0 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		28,5 %
AMIDON	2,3 g	ZINC		1,49 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	8,2 g	ZINC AR		14,9 %
PROTÉINES TOTALES	5,3 g	IODE		0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	10,5 %	IODE AR		0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM		29,8 mg
SEL	0,13 g	CALCIUM AR		3,7 %
SEL AR	2,2 %	CHLORURE		9,11 mg
SODIUM	53,3 mg	CHLORURE AR		1,1 %
ACIDES ORGANIQUES	0,71 g	POTASSIUM		541,6 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,54 g	POTASSIUM AR		27,1 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,12 g	MANGANESE		0,01 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR		0,3 %
VITAMINE A RETINOL	22,716 µg	FLUORIDE		0,08 mg
VITAMINE A (UI)	76	FLUORIDE AR		2,3 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,091 mg	SELENIUM		3,10 µg

Article : CHD-SP-9Z4-E0-U68

pour le client 5996

BC BE - MU Halle - Brusselsesteenweg 450

1500 HALLE - BELGIQUE

28.12.2022 10:34:09

Tél.: Fax.:

p. 2 / 4

CHD-SP-9Z4-E0-U68

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

VITAMINE B1 THIAMINE AR	8,3 %	SELENIUM AR	5,6 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,091 mg	CHROMIUM	40,44 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	6,5 %	CHROMIUM AR	101,1 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,677 mg	MOLYBDENUM	49,20 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,2 %	MOLYBDENUM AR	98,4 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,79 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %		

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	CHATAÎGNES*	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 : CHD-SP-9Z4-E0-U68

BC BE - MU Halle - Brusselsesteenweg 450

1500 HALLE - BELGIQUE

Tél.: Fax.:

pour le client 5996

28.12.2022 10:34:09

p. 3 / 4

Autres substances d'intérêt

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

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

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.



Bérengère Desclaux