



# CHD-O71NF-E4-U70

## 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 de couverture biologique noir  
**Certification** Toute référence au Commerce équitable (FT) nécessite un certificat Conforme aux standards du commerce équitable Fairtrade.  
NOP Certifié Biologique par bio.inspecta  
Certifié Bio-EU CERTISYS BE-BIO-01  
**Article :** CHD-O71NF-E4-U70  
**Tarif Douanier EU :** 1806.2010

### Composition typique

pâte de cacao bio 65,0%; sucre de canne bio 25,5%; beurre de cacao bio 9,5%

Ingrédients Fairtrade: Cacao, sucre et vanille (si applicable)

### Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

#### Peut contenir : Lait

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

	<b>EAN</b>	<b>Poids net</b>
UC	3073416101002	2,500 KG
CAR	13073416101009	10,000 KG
Forme		Easymelt
Quantité		2,5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni		4UC/CAR
Quantité par palette		42CAR/PAL
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)		

### Critères chimiques

			<b>Méthode de référence</b>
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	45,0 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

### Critères physiques

		<b>Méthode de référence</b>
Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.		IOCCC38(1990)

Article : CHD-O71NF-E4-U70

pour le client 5996

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

05.01.2021 14:50:34

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

**p. 1 / 2**



# CHD-O71NF-E4-U70

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

### 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
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)

24 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	578 kcal	SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	25,7 g
MATIÈRE GRASSE TOTALE	45,0 g	FIBRES ALIMENTAIRES	12,0 g
ACIDES GRAS SATURÉS	27,1 g	PROTÉINES TOTALES	7,5 g
GLUCIDES DISPONIBLES	29,0 g	SEL	0,02 g

AR = apports de référence

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

Matière sèche de cacao	73,5 %	+/- 2
Matière sèche cacao dégraissé	28,5 %	+/-1,5

### 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 05.01.2021 pour le client BRUYERRE S.A.

Valentine Detalle

Article : CHD-O71NF-E4-U70

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

pour le client 5996

05.01.2021 14:50:34

p. 2 / 2