



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHD-SV-20570E0-999

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
Certification Certifié HALAL
Article : CHD-SV-20570E0-999
Numéro de l'article alternatif E020570
Tarif Douanier EU : 1806.9039



Composition typique

sucré; pâte de cacao; beurre de cacao; émulsifiant: lécithine de soja; arôme naturel de vanille

Ingrédients Growing Great Chocolate: Cacao

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Lait

Conditionnement

	EAN	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
CAR	5410522547962	2,500 KG	2,852 KG	403x285x155 MM

Forme copeaux
Quantité par boîte / sac / uni 2,5KG/CAR
Quantité par palette 64CAR/PAL
Quantité à commander 2,5 KG (ou multiple de)

Caractéristiques du produit

BASE COLOUR* brun (jaune-rouge-foncé)

*Colour information is subjective, no claims can be derived from this information

Critères chimiques

HUMIDITÉ max 1 %

Méthode de référence

IOCCC1(1952)

Article : CHD-SV-20570E0-999
Barry Callebaut Decorations BV - De Ambachten 4
4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS
Tél.: 31 76 5978 300 Fax.: 31 76 5976 493

pour le client 5996

06.08.2019 11:26:55

p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FELSILUM 1911

CHD-SV-20570E0-999**Spécification de l'article selon la législation de l' UE****Critères physiques**

Non spécifié.

Méthode de référence**Critères microbiologiques**

GERMES TOTAUX	max 5.000/g
LEVURES	max 50/g
MOISSURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	absence/g
SALMONELLES	absence/25g

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954
ISO7954
ISO21528-2
ISO4832
ISO16649-2
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	520 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	26,0 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.175 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	30,3 g	VITAMINE D CALCIFERON	1,344 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	43,3 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	26,9 %
ACIDES GRAS SATURÉS	18,2 g	VITAMINE D (UI)	54
ACIDES GRAS SATURÉS AR	90,8 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,424 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	9,8 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	20,2 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,9 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE H BIOTINE	0,000 mg
CHOLESTÉROL	0,0 mg	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES	52,2 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	10,282 µg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	20,1 %	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	5,1 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	49,7 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	55,2 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE	161,7 mg
AMIDON	2,2 g	PHOSPHORE AR	23,1 %
FIBRES ALIMENTAIRES	8,0 g	FER	12,61 mg
PROTÉINES TOTALES	5,1 g	FER AR	90,1 %
PROTÉINES TOTALES AR	10,2 %	MAGNESIUM	102,0 mg
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	MAGNESIUM AR	27,2 %
SEL	0,01 g	ZINC	1,42 mg
SEL AR	0,2 %	ZINC AR	14,2 %

Article : CHD-SV-20570E0-999

pour le client 5996

Barry Callebaut Decorations BV - De Ambachten 4

4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

06.08.2019 11:26:55

Tél.: 31 76 5978 300 Fax.: 31 76 5976 493

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHD-SV-20570E0-999

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

SODIUM	4,4 mg	IODE	0,00 µg
ACIDES ORGANIQUES	0,69 g	IODE AR	0,0 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,52 g	CALCIUM	28,4 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	1,29 g	CALCIUM AR	3,5 %
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE	8,61 mg
VITAMINE A RETINOL	12,084 µg	CHLORURE AR	1,1 %
VITAMINE A RETINOL AR	1,5 %	POTASSIUM	473,7 mg
VITAMINE A (UI)	40	POTASSIUM AR	23,7 %
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,000 µg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINE B1 THIAMINE	0,086 mg	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,8 %	FLUORIDE	0,10 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,086 mg	FLUORIDE AR	2,9 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	6,1 %	SELENIUM	3,96 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,645 mg	SELENIUM AR	7,2 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,0 %	CHROMIUM	51,59 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,344 mg	CHROMIUM AR	129,0 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	5,7 %	MOLYBDENUM	62,77 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,043 mg	MOLYBDENUM AR	125,5 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	3,1 %	CENDRES	1,21 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg		

AR = apports de référence

Allergènes additionnels et autre information

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	1
MAÏS	0		

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

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

Article : CHD-SV-20570E0-999

pour le client 5996

Barry Callebaut Decorations BV - De Ambachten 4

4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

06.08.2019 11:26:55

Tél.: 31 76 5978 300 Fax.: 31 76 5976 493

p. 3 / 4



CALLEBAUT

BEELGIUM 1911

CHD-SV-20570E0-999

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

Allergènes additionnels et autre information

** : 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	49,5 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	19,2 %	+/- 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 OK cachère disponible sur demande. Le statut cachère est confirmé sur l'emballage (seulement pour produits solides).

Imprimé le 06.08.2019 pour le client BRUYERRE S.A.

Saskia van der Burg