CHD-BS-22270E0-07B

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
Certification	Certifié HALAL
Article :	CHD-BS-22270E0-07B
Numéro de l'article alternatif	E022270
Tarif Douanier EU :	1806.2030

Composition typique

sucre 49,5%**;** pâte de cacao 43,0%**;** beurre de cacao 7,0%**;** émulsifiant: lécithines (**soja**) <1%**;** arôme naturel de vanille <1%

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

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

	EAN	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
UC	8711177639895	1,000 KG		195x195x113 MM
CAR	18711177639892	4,000 KG		392x392x115 MM

Forme	micro copeaux
Quantité	1KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	4UC/CAR
Quantité par palette	60CAR/PAL

Quantité minimale à commander 4 KG . Au-delà, commander par multiples de 4 KG .

Caractéristiques du produit

LONGUEUR	7,5 - 10,5 mm
LARGEUR	4,0 - 6,0 mm
COULEUR(S) DE BASE*	brun

*L'information sur la couleur est subjective, aucune réclame ne peut être dérivée avec cette information

Critères chimiques		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)

CHD-BS-22270E0-07B
Spécification de l'article selon la législation de l' UE

Critères physiques	Méthode de référence
Non spécifié.	

Critères microbiologiques		Méthode de référence
GERMES TOTAUX	max 5.000/g	ISO4833
LEVURES	max 50/g	ISO7954
MOISISSURES	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
COLIFORMES	max 10/g	ISO4832
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	520 kcal	SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	49,7 g
MATIÈRE GRASSE TOTALE	30,3 g	FIBRES ALIMENTAIRES	8,0 g
ACIDES GRAS SATURÉS	18,2 g	PROTÉINES TOTALES	5,1 g
GLUCIDES DISPONIBLES	52,2 g	SEL	0,01 g

AR = apports de référence

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 cachère disponible sur demande. Le statut cachère est confirmé sur l'emballage (seulement pour produits solides).

Imprimé le 16.01.2023 pour le client BRUYERRE S.A.

CHD-BS-22270E0-07B

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

Katleen Vallons