



CHD-N700COA-804

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 noir
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	OCOA
Article :	CHD-N700COA-804
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typique

pâte de cacao; sucre; émulsifiant: lécithine de soja; arôme naturel de vanille

Ingrédients Q Fermentation™ Program: Pâte de cacao, poudre de cacao (si présent)

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

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
CAR	13073416099948	20,000 KG
Forme		Pistoles
Quantité par boîte / sac / uni		20KG/CAR
Quantité par palette		32CAR/PAL
Quantité à commander		20 KG (ou multiple de)

Critères chimiques

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	40,2 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

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

Critères microbiologiques

		Méthode de référence
GERMES TOTAUX	max 5.000/g	ISO4833
LEVURES	max 50/g	ISO7954

Article : CHD-N700COA-804

pour le client 5996

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

24.09.2020 09:15:37

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

p. 1 / 4



CHD-N700COA-804

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

Critères microbiologiques

MOISSISSURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	absence/g
SALMONELLES	absence/25g

Méthode de référence

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	549 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,4 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.297 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	40,2 g	VITAMINE D CALCIFERON	1,777 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	57,5 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	35,5 %
ACIDES GRAS SATURÉS	24,1 g	VITAMINE D (UI)	71
ACIDES GRAS SATURÉS AR	120,5 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	3,198 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	13,0 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	26,7 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,3 g	VITAMINE E (UI)	5
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	30,8 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	17,496 µg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	11,8 %	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	8,7 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	26,5 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	29,5 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE	270,1 mg
AMIDON	3,7 g	PHOSPHORE AR	38,6 %
FIBRES ALIMENTAIRES	13,4 g	FER	19,04 mg
PROTÉINES TOTALES	8,4 g	FER AR	136,0 %
PROTÉINES TOTALES AR	16,8 %	MAGNESIUM	170,4 mg
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	MAGNESIUM AR	45,4 %
SEL	0,02 g	ZINC	2,38 mg
SEL AR	0,3 %	ZINC AR	23,8 %
SODIUM	7,1 mg	IODE	0,00 µg
ACIDES ORGANIQUES	1,13 g	IODE AR	0,0 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,86 g	CALCIUM	47,1 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	2,15 g	CALCIUM AR	5,9 %
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE	13,55 mg

Article : CHD-N700COA-804

pour le client 5996

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

24.09.2020 09:15:37

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

p. 2 / 4



CHD-N700COA-804

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

VITAMINE A RETINOL	15,959 µg	CHLORURE AR	1,7 %
VITAMINE A RETINOL AR	2,0 %	POTASSIUM	707,0 mg
VITAMINE A (UI)	53	POTASSIUM AR	35,3 %
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,000 µg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINE B1 THIAMINE	0,146 mg	MANGANESE AR	0,1 %
VITAMINE B1 THIAMINE AR	13,3 %	FLUORIDE	0,13 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,146 mg	FLUORIDE AR	3,6 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	10,4 %	SELENIUM	4,83 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	1,080 mg	SELENIUM AR	8,8 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	6,7 %	CHROMIUM	63,00 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,583 mg	CHROMIUM AR	157,5 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	9,7 %	MOLYBDENUM	76,65 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,073 mg	MOLYBDENUM AR	153,3 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	5,2 %	CENDRES	1,92 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg		

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	1
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	72,4 %	+/- 2
Matière sèche cacao dégraissé	32,1 %	+/-1,5

Article : CHD-N700COA-804

pour le client 5996

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

24.09.2020 09:15:37

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

p. 3 / 4



CHD-N700COA-804

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

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

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 24.09.2020 pour le client BRUYERRE S.A.

Valentine Detalle

Article : CHD-N700COA-804

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

24.09.2020 09:15:37

p. 4 / 4