



CALLEBAUT[®]

ESTABLISHED 1911

CHM-SV-13945-999

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 au lait
Article : CHM-SV-13945-999
Numéro de l'article alternatif : E013945
Tarif Douanier EU : 1806.9039



Composition typique

sucres; pâte de cacao; beurre de cacao; poudre de **lait** entier; poudre de **lait** écrémé; émulsifiant: lécithine de **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)
CAR	5410522418521	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

COULEUR(S) DE BASE* : brun

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

Critères chimiques

HUMIDITÉ : max 1 %

Méthode de référence

IOCCC1(1952)

Critères physiques

Non spécifié.

Méthode de référence

Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX : max 5.000/g
LEVURES : max 50/g

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954

Article : CHM-SV-13945-999

BC Decorations BV - De Ambachten 4

4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

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

pour le client 5996

24.09.2020 09:15:37

p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FELISUM 1911

CHM-SV-13945-999**Spécification de l'article selon la législation de l' UE****Critères microbiologiques****Méthode de référence**

MOISSISURES	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)

18 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	518 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	12,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25,9 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,272 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.166 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,3 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	26,9 g	VITAMINE D CALCIFERON	1,026 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	38,4 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	20,5 %
ACIDES GRAS SATURÉS	16,1 g	VITAMINE D (UI)	41
ACIDES GRAS SATURÉS AR	80,4 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	1,997 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	8,5 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	16,6 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,0 g	VITAMINE E (UI)	3
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	VITAMINE H BIOTINE	0,002 mg
CHOLESTÉROL	13,8 mg	VITAMINE H BIOTINE AR	3,8 %
GLUCIDES DISPONIBLES	60,7 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	8,536 µg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	23,3 %	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	4,3 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	59,4 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	66,0 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE	160,7 mg
AMIDON	0,7 g	PHOSPHORE AR	23,0 %
FIBRES ALIMENTAIRES	2,7 g	FER	4,46 mg
PROTÉINES TOTALES	6,5 g	FER AR	31,9 %
PROTÉINES TOTALES AR	13,0 %	MAGNESIUM	46,3 mg
PROTÉINES DE LAIT	4,8 g	MAGNESIUM AR	12,4 %
SEL	0,13 g	ZINC	0,94 mg
SEL AR	2,2 %	ZINC AR	9,4 %
SODIUM	52,1 mg	IODE	3,62 µg
ACIDES ORGANIQUES	0,54 g	IODE AR	2,4 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,18 g	CALCIUM	134,1 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	0,44 g	CALCIUM AR	16,8 %
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE	113,79 mg

Article : CHM-SV-13945-999

pour le client 5996

BC Decorations BV - De Ambachten 4

4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

24.09.2020 09:15:37

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

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

FELGIUM 1911

CHM-SV-13945-999**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

VITAMINE A RETINOL	41,012 µg	CHLORURE AR	14,2 %
VITAMINE A RETINOL AR	5,1 %	POTASSIUM	343,1 mg
VITAMINE A (UI)	137	POTASSIUM AR	17,2 %
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	10,160 µg	MANGANESE	0,01 mg
VITAMINE B1 THIAMINE	0,076 mg	MANGANESE AR	0,3 %
VITAMINE B1 THIAMINE AR	6,9 %	FLUORIDE	0,04 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,326 mg	FLUORIDE AR	1,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	23,3 %	SELENIUM	2,73 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,220 mg	SELENIUM AR	5,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,4 %	CHROMIUM	19,34 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,587 mg	CHROMIUM AR	48,3 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	9,8 %	MOLYBDENUM	25,32 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,053 mg	MOLYBDENUM AR	50,6 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	3,8 %	CENDRES	1,41 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,300 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	0
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	29,6 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	6,6 %	+/-0,5

Article : CHM-SV-13945-999

pour le client 5996

BC Decorations BV - De Ambachten 4

4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

24.09.2020 09:15:37

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

p. 3 / 4



CALLEBAUT

BEELGIUM 1911

CHM-SV-13945-999

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

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

Matière sèche de lait	16,9 %	+/- 1
Matière grasse de lait	min 3,5 %	

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 24.09.2020 pour le client BRUYERRE S.A.

Saskia van der Burg

Article : CHM-SV-13945-999

BC Decorations BV - De Ambachten 4

4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

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

pour le client 5996

24.09.2020 09:15:37

p. 4 / 4