

BRUYERRE S.A.
RUE F.L. BRUYERRE 30-34
6041 GOSELIES
BELGIQUE

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Chocolat au lait
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	Curved
Article :	CHM-SV-22285E0-74A
Numéro de l'article alternatif	E022285
Tarif Douanier EU :	1806.9039

Composition typique

sucres; pâte de cacao; beurre de cacao; poudre de **lait** entier; poudre de **lait** écrémé; émulsifiant: lécithines (**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	8711177642796	2,500 KG	2,896 KG	390x295x155 MM

Forme	copeaux
Quantité par boîte / sac / uni	2,5KG/CAR
Quantité par palette	64CAR/PAL
Quantité minimale à commander	2,5 KG . Au-delà, commander par multiples de 2,5 KG .

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
MOISSISSURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954
ISO7954
ISO21528-2
ISO4832

Article : CHM-SV-22285E0-74A

pour le client 5996

Barry Callebaut Decorations B.V. - De Ambachten 4

4880 AC ZUNDERT - PAYS-BAS

28.12.2022 10:40:49

Tél.: 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93

p. 1 / 4

Critères microbiologiques

Méthode de référence

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)

18 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	518 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,272 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25,9 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,3 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.166 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,026 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	26,9 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	20,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	38,4 %	VITAMINE D (UI)	41
ACIDES GRAS SATURÉS	16,1 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	1,997 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	80,4 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	16,6 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	8,5 g	VITAMINE E (UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,0 g	FOLATE	8,536 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	FOLATE AR	4,3 %
CHOLESTÉROL	13,8 mg	PHOSPHORE	160,7 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	60,7 g	PHOSPHORE AR	23,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	23,3 %	FER	4,46 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	59,4 g	FER AR	31,9 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	66,0 %	MAGNESIUM	46,3 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	12,4 %
AMIDON	0,8 g	ZINC	0,94 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	2,7 g	ZINC AR	9,4 %
PROTÉINES TOTALES	6,5 g	IODE	3,62 µg
PROTÉINES TOTALES AR	13,0 %	IODE AR	2,4 %
PROTÉINES DE LAIT	4,8 g	CALCIUM	134,1 mg
SEL	0,13 g	CALCIUM AR	16,8 %
SEL AR	2,2 %	CHLORURE	113,79 mg
SODIUM	52,1 mg	CHLORURE AR	14,2 %
ACIDES ORGANIQUES	0,54 g	POTASSIUM	343,1 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,18 g	POTASSIUM AR	17,2 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,44 g	MANGANESE	0,01 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,3 %
VITAMINE A RETINOL	41,012 µg	FLUORIDE	0,04 mg
VITAMINE A (UI)	137	FLUORIDE AR	1,0 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,076 mg	SELENIUM	2,73 µg

Article : CHM-SV-22285E0-74A

pour le client 5996

Barry Callebaut Decorations B.V. - De Ambachten 4

4880 AC ZUNDERT - PAYS-BAS

28.12.2022 10:40:49

Tél.: 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93

p. 2 / 4

VITAMINE B1 THIAMINE AR	6,9 %	SELENIUM AR	5,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,326 mg	CHROMIUM	19,34 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	23,3 %	CHROMIUM AR	48,3 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,220 mg	MOLYBDENUM	25,32 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,4 %	MOLYBDENUM AR	50,6 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,300 µg	CENDRES	1,41 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	12,0 %		

AR = apports de référence

Allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	1	AVOINE	0
LACTOSE	1	SEIGLE	0
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	0	ORGE (EXCEPT SIROP DE GLUCOSE)	0
SOJA*	1	BLÉ EN ÉPEAUTRE, EX. G. SIROP	0
POISSONS (INCL. CALAMAR)	0	SOUCHES HYBRIDES DE CÉRÉALES	0
CRUSTACÉS (INCL. CREVETTES)	0	NOISETTES*	0
ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC >	0	AMANDES*	0
CÉLERI	0	NOIX DU BRÉSIL*	0
ARACHIDES*	0	NOIX DE CAJOU*	0
HUILE D'ARACHIDE HAUTEMENT RAFFINÉE	0	NOIX DE MACADAMIA / DU QUEENSLAND *	0
SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0	NOIX DE PÉCAN*	0
MOUTARDE	0	PISTACHES*	0
LUPIN	0	NOIX*	0
MOLLUSQUES (INCL. ORMEAU)	0	F. RÉF. HUILE DE NOIX, EX. CACAHUÈTE	0

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

*: à l'exception d'huile/de la graisse entièrement raffinée.

Autres substances d'intérêt

BOEUF	0	CHATAÎGNES*	0
PORC	0	PIN / PIGNON DE PIN*	0
POULE	0	NOIX DE PILI*	0
FRUCTOSE	1	KARITÉ*	0
MAÏS	0	NOIX DE COEUR*	0
VANILLINE	1	CHINQUAPINE*	0
ALCOOL	0	NOIX DE LYCHEE*	0
ASPARTAME	0	FÂÎNES*	0
SARRASIN	0	COURGE OU NOYER*	0
GLUTEN>20 PPM	0	NOIX DE COCO*	0
SIROP DE GLUCOSE À BASE D'ORGE	0	NOIX DE CARYER*	0
BLÉ B. GLU. SIROP INC. DEX.	0	LACTITOL	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA HAUTEMENT RAFFINÉE	1		

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

*: à l'exception d'huile/de la graisse entièrement raffinée.

Article : CHM-SV-22285E0-74A

pour le client 5996

Barry Callebaut Decorations B.V. - De Ambachten 4

4880 AC ZUNDERT - PAYS-BAS

28.12.2022 10:40:49

Tél.: 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93

p. 3 / 4

MONA LISA®

CHM-SV-22285E0-74A

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

Autres substances d'intérêt

Informations sur la pertinence diététique

CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS 1 CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS 0

Légende : 1 = apte 0 = inapte

"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
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.

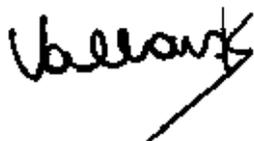
Température de stockage: 12 - 20 °C

Certification cachère

Cachère Dairy

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

Imprimé le 28.12.2022 pour le client BRUYERRE S.A.



Katleen Vallons

Article : CHM-SV-22285E0-74A

Barry Callebaut Decorations B.V. - De Ambachten 4

4880 AC ZUNDERT - PAYS-BAS

Tél.: 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93

pour le client 5996

28.12.2022 10:40:49

p. 4 / 4