

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

Spécification de l'article

Dénomination légale : Chocolat vermicelle blanc
Certification Certifié HALAL
Article : CHW-VR-1Z5-E0-U68
Tarif Douanier EU : 1704.9030

Composition typique

sucré; beurre de cacao; poudre de **lait** entier; poudre de **lait** écrémé; 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)
UC	8711177653563	1,000 KG		85x160x290 MM
CAR	18711177653560	6,000 KG		390x260x185 MM

Forme	Vermicelle
Quantité	1KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	6UC/CAR
Quantité par palette	72CAR/PAL
Quantité à commander 6 KG (ou multiple de)	

Caractéristiques du produit

CALIBRE PAR TAMISAGE	0,8 - 2,7 mm
----------------------	--------------

Critères chimiques

HUMIDITÉ	max 1 %
----------	---------

Méthode de référence

IOCCC1(1952)

Critères physiques

Granulométrie : min 20 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.

Méthode de référence

IOCCC116(1990)

Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5.000/g
LEVURES	max 50/g
MOISSISSURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	non détecté/g

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954
ISO7954
ISO21528-2
ISO4832
ISO16649-2

Article : CHW-VR-1Z5-E0-U68

BC BE - MU Halle - Brusselsesteenweg 450

1500 HALLE - BELGIQUE

Tél.: Fax.:

pour le client 5996

28.12.2022 10:51:47

p. 1 / 4



CHW-VR-1Z5-E0-U68

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

Critères microbiologiques	Méthode de référence
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)

12 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	528 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,415 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	26,4 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,5 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.211 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,060 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	27,6 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	21,2 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	39,4 %	VITAMINE D	(UI)	42
ACIDES GRAS SATURÉS	16,7 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	1,882 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	83,3 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	15,7 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	8,8 g	VITAMINE E	(UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,8 g	FOLATE		7,963 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	FOLATE AR		4,0 %
CHOLESTÉROL	14,7 mg	PHOSPHORE		163,7 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	63,6 g	PHOSPHORE AR		23,4 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	24,5 %	FER		0,26 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	63,6 g	FER AR		1,9 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	70,7 %	MAGNESIUM		17,9 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		4,8 %
AMIDON	0,0 g	ZINC		0,71 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	ZINC AR		7,1 %
PROTÉINES TOTALES	6,1 g	IODE		5,61 µg
PROTÉINES TOTALES AR	12,2 %	IODE AR		3,7 %
PROTÉINES DE LAIT	6,1 g	CALCIUM		192,8 mg
SEL	0,20 g	CALCIUM AR		24,1 %
SEL AR	3,3 %	CHLORURE		171,73 mg
SODIUM	78,5 mg	CHLORURE AR		21,5 %
ACIDES ORGANIQUES	0,39 g	POTASSIUM		281,6 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	POTASSIUM AR		14,1 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	MANGANESE		0,02 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR		0,8 %
VITAMINE A RETINOL	10,765 µg	FLUORIDE		0,02 mg
VITAMINE A (UI)	36	FLUORIDE AR		0,5 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,067 mg	SELENIUM		2,76 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	6,1 %	SELENIUM AR		5,0 %

Article : CHW-VR-1Z5-E0-U68

pour le client 5996

BC BE - MU Halle - Brusselsesteenweg 450

1500 HALLE - BELGIQUE

28.12.2022 10:51:47

Tél.: Fax.:

p. 2 / 4

CHW-VR-1Z5-E0-U68

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

VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,456 mg	CHROMIUM	6,23 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	32,6 %	CHROMIUM AR	15,6 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,000 mg	MOLYBDENUM	9,37 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	18,7 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,458 µg	CENDRES	1,54 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	18,3 %		

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*	0	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	FAÎNES*	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	0		

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

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

Article : CHW-VR-1Z5-E0-U68

BC BE - MU Halle - Brusselsesteenweg 450

1500 HALLE - BELGIQUE

Tél.: Fax.:

pour le client 5996

28.12.2022 10:51:47

p. 3 / 4

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	23,5 %	+/- 1
Matière sèche de lait	20,8 %	+/- 1
Matière grasse de lait	4,1 %	+/-0,5

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.



Bérengère Desclaux