



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHK-W-E1-U68

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 vermicelle blanc
Article : CHK-W-E1-U68
Tarif Douanier EU : 1704.9030

Composition typique

sucré; beurre de cacao; poudre de **lait** entier; poudre de **lait** écrémé; arôme naturel de vanille

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	5410522514872	1,000 KG
CAR	5410522514865	6,000 KG

Forme	Vermicelli/Splitter
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	absence/g
SALMONELLES	absence/25g

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954
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

Article : CHK-W-E1-U68

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

12.02.2018 14:46:41

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHK-W-E1-U68

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

Critères microbiologiques

Méthode de référence

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	VITAMINE H	BIOTINE	0,001 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	1,8 %
CHOLESTÉROL	14,7 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	7,963 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	63,6 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	4,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	24,5 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES		0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	63,6 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR		0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	70,7 %	PHOSPHORE		163,7 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		23,4 %
AMIDON	0,0 g	FER		0,26 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	FER AR		1,9 %
PROTÉINES TOTALES	6,1 g	MAGNESIUM		17,9 mg
PROTÉINES TOTALES AR	12,2 %	MAGNESIUM AR		4,8 %
PROTÉINES DE LAIT	6,1 g	ZINC		0,71 mg
SEL	0,20 g	ZINC AR		7,1 %
SEL AR	3,3 %	IODE		5,61 µg
SODIUM	78,5 mg	IODE AR		3,7 %
ACIDES ORGANIQUES	0,39 g	CALCIUM		192,8 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	CALCIUM AR		24,1 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	CHLORURE		171,73 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR		21,5 %
VITAMINE A RETINOL	10,765 µg	POTASSIUM		281,6 mg
VITAMINE A RETINOL AR	1,3 %	POTASSIUM AR		14,1 %
VITAMINE A (UI)	36	COPPER		0,03 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	4,436 µg	COPPER AR		2,7 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,067 mg	MANGANESE		0,02 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	6,1 %	MANGANESE AR		0,8 %

Article : CHK-W-E1-U68

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

12.02.2018 14:46:41

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHK-W-E1-U68

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

VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,456 mg	FLUORIDE	0,02 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	32,6 %	FLUORIDE AR	0,5 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,000 mg	SELENIUM	2,76 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	SELENIUM AR	5,0 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,734 mg	CHROMIUM	6,23 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	12,2 %	CHROMIUM AR	15,6 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,063 mg	MOLYBDENUM	9,37 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	4,5 %	MOLYBDENUM AR	18,7 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,458 µg	CENDRES	1,54 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	18,3 %	ISOMALTULOSE	0,00 g

AR = apports de référence

Informations complémentaires sur les allergènes

PROTÉINES DE LAIT	1	COULEURS AZO **	0
LACTOSE	1	TARTRAZINE (E102)	0
PRODUITS AUX OEUFS	0	CANNELLE	0
PROTÉINES DE SOJA	0	VANILLINE	1
HUILE DE SOJA	0	CORIANDRE	0
LUPIN	0	CÉLERI	0
GLUTEN	0	OMBELLIFÈRES	0
BLÉ	0	JAUNE ORANGÉ S (E110)	0
SEIGLE	0	AZORUBINE (E122)	0
SARRASIN	0	AMARANTE (E123)	0
BOEUF	0	CARMIN DE COCHENILLE A (E124)	0
PORC	0	ROUGE ALLURA AC (E129)	0
POULE	0	BLEU PATENTÉ V (E131)	0
POISSON	0	INDIGOTINE (E132)	0
CRUSTACÉS ET COQUILLAGES	0	LYCOPÈNE (E160B - D)	0
MOLLUSQUES	0	GOMME ADRAGANTE (E413)	0
MAÏS	0	GOMME ARABIQUE E414	0
CACAO	1	SORBATES (E200->E203)	0
LEVURE	0	HYDROLYSATS DE PROTÉINES VÉGÉT	0
LÉGUMINEUSE	0	ALCOOL	0
NOISETTES, AMANDES	0	ASPARTAME	0
HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	0	PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE	0
AUTRES NOIX *	0	MIEL	0
ARACHIDE	0	SEL AJOUTÉ	0
HUILE D'ARACHIDE	0	AIL	0
SÉSAME	0	CAFÉINE	1
HUILE DE SÉSAME	0	BHA/BHT (E320/E321)	0
MOUTARDE	0	SACCHAROSE	1

Article : CHK-W-E1-U68

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

12.02.2018 14:46:41

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHK-W-E1-U68

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

Informations complémentaires sur les allergènes

GLUTAMATE (E620 -> E625)	0	FRUCTOSE	1
SULFITE (E220 -> E227)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
BENZOATES (E210->E213)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	0
P-HYDROXYBENZOATES E214->E219	0		

Légende : 1 = Présent / apte 0 = Absent / inapte

Azo-couleurs **: E102,E110,E122,E123,E124,E129,E151,E154 et E155

Autres noix * : noix, noix pécan, noix de cajou, pistaches, marrons, noix macadamia, noix de Brésil.

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

Imprimé le 12.02.2018 pour le client BRUYERRE S.A.

Yoko Vervliet

Article : CHK-W-E1-U68

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

12.02.2018 14:46:41

p. 4 / 4