

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

Spécification de l'article

Dénomination légale : Chocolat blanc Certifié HALAL Certification

CHW-SV-20579E0-999 Article:

Numéro de l'article alternatif E020579 Tarif Douanier EU: 1704.9030

Cet article va disparaître de

la gamme de produits



Composition typique

sucre; poudre de lait entier; beurre de cacao; 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 opérationel.

Conditionnement

EAN Poids net Poids brut Dimensions (L x l x h) **CAR** 5410522548082 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* creme-beige

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

Méthode de référence Critères chimiques

HUMIDITÉ IOCCC1(1952) max 1 %

Méthode de référence Critères physiques

Non spécifié.

Critères microbiologiques Méthode de référence

GERMES TOTAUX ISO4833 max 5.000/g

Article: CHW-SV-20579E0-999 pour le client 5996

BC Decorations BV - De Ambachten 4

4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS 18.02.2021 09:15:50

Tél.: 31 76 5978 300 Fax.: 31 76 5976 493 p. 1/4



Critères microbiologiques		Méthode de référence	
LEVURES	max 50/g	ISO7954	
MOISISSURES	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)

12 Mois après la date de production

Informations nutritionnelles p	our 100 g	(valeurs calculée	es d'après les d	données bibliographiques)
--------------------------------	-----------	-------------------	------------------	---------------------------

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	541 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	21,5 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,0 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,485 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.263 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,6 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	30,4 g	VITAMINE D CALCIFERON	$1,052~\mu g$
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	43,5 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	21,0 %
ACIDES GRAS SATURÉS	18,3 g	VITAMINE D (UI)	42
ACIDES GRAS SATURÉS AR	91,6 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	1,901 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	9,6 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	15,8 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,0 g	VITAMINE E (UI)	3
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,5 g	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	24,8 mg	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	$8,743~\mu g$
GLUCIDES DISPONIBLES	59,9 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	4,4 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	23,0 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	59,5 g	PHOSPHORE	193,1 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	66,1 %	PHOSPHORE AR	27,6 %
POLYOLS	0,0 g	FER	0,27 mg
AMIDON	0,0 g	FER AR	2,0 %
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	MAGNESIUM	21,1 mg
PROTÉINES TOTALES	6,5 g	MAGNESIUM AR	5,6 %
PROTÉINES TOTALES AR	13,1 %	ZINC	0,84 mg
PROTÉINES DE LAIT	6,5 g	ZINC AR	8,4 %
SEL	0,23 g	IODE	6,61 µg
SEL AR	3,9 %	IODE AR	4,4 %
SODIUM	92,5 mg	CALCIUM	227,4 mg
ACIDES ORGANIQUES	0,41 g	CALCIUM AR	28,4 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	CHLORURE	202,37 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	CHLORURE AR	25,3 %

Article: CHW-SV-20579E0-999 pour le client 5996 BC Decorations BV - De Ambachten 4

4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS 18.02.2021 09:15:50

Tél.: 31 76 5978 300 Fax.: 31 76 5976 493 p. 2/4



ALCOOL	0,00 g	POTASSIUM	331,9 mg
VITAMINE A RETINOL	10,911 μg	POTASSIUM AR	16,6 %
VITAMINE A RETINOL AR	1,4 %	MANGANESE	0,02 mg
VITAMINE A (UI)	36	MANGANESE AR	1,1 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,077 mg	FLUORIDE	0,03 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,0 %	FLUORIDE AR	0,9 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,536 mg	SELENIUM	$3,58\mu g$
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	38,3 %	SELENIUM AR	6,5 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,000 mg	CHROMIUM	$9,19 \mu g$
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	CHROMIUM AR	23,0 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	0,0 %	MOLYBDENUM	12,77 μg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	25,5 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,536 μg	CENDRES	1,80 g

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
OEUFS ET PRODUITS À BASE D'OEUFS	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.

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

Matière sèche de cacao	23,5 %	+/- 1
Matière sèche de lait	24,9 %	+/- 1
Matière grasse de lait	6,9 %	+/-0,5

Article: CHW-SV-20579E0-999 pour le client 5996

BC Decorations BV - De Ambachten 4

4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS 18.02.2021 09:15:50

Tél.: 31 76 5978 300 Fax.: 31 76 5976 493 p.3/4

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

[&]quot;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)

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 18.02.2021 pour le client BRUYERRE S.A.

Saskia van der Burg

Article: CHW-SV-20579E0-999 pour le client 5996

BC Decorations BV - De Ambachten 4

4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

Tél.: 31 76 5978 300 Fax.: 31 76 5976 493 p. 4/4

18.02.2021 09:15:50