



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

NAN-CR-HA3714-U11

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 : Brésilienne
Article : NAN-CR-HA3714-U11
Tarif Douanier EU : 2008.1919

Composition typique

sucres; noisettes 37,0%

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Autres fruits à coque, Lait

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	5410522466751	1,000 KG
CAR	5410522466768	6,000 KG

Forme croquant
Quantité 1KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni 6UC/CAR
Quantité par palette 75CAR/PAL
Quantité à commander 6 KG (ou multiple de)

Critères chimiques

Critères chimiques		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	24,1 % +/- 2,5	IOCCC14(1972)
AFLATOXINE (MATIÈRE PREMIÈRE)	max 5,00 ppb	AOAC VOL72 N6
AFLATOXIN B1 B2 G1 & G2 ON RAW	max 10,00 ppb	AOAC VOL72 N6

Critères physiques

Critères physiques		Méthode de référence
FRACTION TAMISÉE 0 MM	<= 3,00 %	SIEVE METHOD
FRACTION TAMISÉE 1 MM	15,00 - 25,00 %	SIEVE METHOD
FRACTION TAMISÉE 2 MM	40,00 - 55,00 %	SIEVE METHOD
FRACTION TAMISÉE 3.15 MM	15,00 - 40,00 %	SIEVE METHOD
FRACTION TAMISÉE 4 MM	<= 10,00 %	SIEVE METHOD
CORPS ÉTRANGERS (COQUES)	0,000000 - 0,000050 %	INTERNAL METHOD
CORPS ÉTRANGERS (PIERRES)	0,000000 - 0,000025 %	INTERNAL METHOD

Article : NAN-CR-HA3714-U11
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

19.05.2020 14:45:51

p. 1 / 2



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

NAN-CR-HA3714-U11

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

Critères microbiologiques

		Méthode de référence
GERMES TOTAUX	max 5.000/g	ISO4833
LEVURES	max 50/g	ISO7954
MOISSISSURES	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)

9 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	507 kcal	SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	64,6 g
MATIÈRE GRASSE TOTALE	24,0 g	FIBRES ALIMENTAIRES	3,0 g
ACIDES GRAS SATURÉS	2,6 g	PROTÉINES TOTALES	4,4 g
GLUCIDES DISPONIBLES	66,8 g	SEL	0,00 g

AR = apports de référence

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 19.05.2020 pour le client BRUYERRE S.A.

Katrien Drieskens

Article : NAN-CR-HA3714-U11

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

19.05.2020 14:45:51

p. 2 / 2