



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

811NVCAL-101

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 :	Chocolat de couverture noir
Certification	Certifié HALAL
Article :	811NVCAL-101
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typique

pâte de cacao; sucre; 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 opérationnel.

Les produits ayant une DLUO allant jusqu'à 03.09.2021 ne sont pas certifiés halal.

Ce produit est fabriqué dans une unité de production qui transforme des ingrédients laitiers. Bien que sa recette soit par nature sans ingrédient laitier et qu'il soit produit sur une chaîne de fabrication dédiée (absence de produits laitiers) il n'a pas été certifié par Barry Callebaut pour permettre une allégation allergène "sans produits laitiers".

Conditionnement

	EAN	Poids net
CAR	5410522476552	25,000 KG
Forme		Blocs
Quantité par boîte / sac / uni		25KG/CAR
Quantité par palette		40CAR/PAL
Quantité à commander 25 KG (ou multiple de)		

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	36,6 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

		Méthode de référence
VISCOSITÉ LINÉAIRE	1.200 - 1.600 mPa.s	IOCCC46(2000)
Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.		IOCCC38(1990)

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

Article : 811NVCAL-101
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

24.09.2020 08:48:26

p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FELIUM 1911

811NVCAL-101**Spécification de l'article selon la législation de l' UE****Critères microbiologiques****Méthode de référence**

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)

24 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	551 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,6 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.307 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	36,6 g	VITAMINE D CALCIFERON	1,625 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	52,3 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	32,5 %
ACIDES GRAS SATURÉS	21,9 g	VITAMINE D (UI)	65
ACIDES GRAS SATURÉS AR	109,7 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,937 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11,9 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	24,5 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE H BIOTINE	0,000 mg
CHOLESTÉROL	0,0 mg	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES	45,8 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	11,254 µg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	17,6 %	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	5,6 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	43,1 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	47,9 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE	162,6 mg
AMIDON	2,2 g	PHOSPHORE AR	23,2 %
FIBRES ALIMENTAIRES	8,1 g	FER	12,66 mg
PROTÉINES TOTALES	5,1 g	FER AR	90,5 %
PROTÉINES TOTALES AR	10,2 %	MAGNESIUM	102,6 mg
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	MAGNESIUM AR	27,4 %
SEL	0,01 g	ZINC	1,43 mg
SEL AR	0,2 %	ZINC AR	14,3 %
SODIUM	4,4 mg	IODE	0,00 µg
ACIDES ORGANIQUES	0,69 g	IODE AR	0,0 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,52 g	CALCIUM	28,5 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	1,30 g	CALCIUM AR	3,6 %
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE	8,56 mg
VITAMINE A RETINOL	14,647 µg	CHLORURE AR	1,1 %
VITAMINE A RETINOL AR	1,8 %	POTASSIUM	476,3 mg
VITAMINE A (UI)	49	POTASSIUM AR	23,8 %

Article : 811NVCAL-101

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

24.09.2020 08:48:26

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

FELSIUM 1911

811NVCAL-101**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,000 µg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINE B1 THIAMINE	0,086 mg	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,9 %	FLUORIDE	0,10 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,086 mg	FLUORIDE AR	3,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	6,2 %	SELENIUM	3,98 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,649 mg	SELENIUM AR	7,2 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,1 %	CHROMIUM	51,89 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,346 mg	CHROMIUM AR	129,7 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	5,8 %	MOLYBDENUM	63,13 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,043 mg	MOLYBDENUM AR	126,3 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	3,1 %	CENDRES	1,21 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg		

AR = apports de référence

Autres Informations allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	0	NOISETTES, AMANDES	0
LACTOSE	0	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	1
MAÏS	0		

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

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

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

"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	56,0 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	19,4 %	+/- 1

Article : 811NVCAL-101

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

24.09.2020 08:48:26

p. 3 / 4



CALLEBAUT

BELGIUM 1911

811NVCAL-101

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

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 Pareve

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

Imprimé le 24.09.2020 pour le client BRUYERRE S.A.

Katrien Drieskens