

CHD-S10BO4-106**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
Article : CHD-S10BO4-106
Tarif Douanier EU : 1806.2010

Composition typique

sucré; pâte de cacao; beurre de cacao; matière grasse **laitière**; émulsifiant: **lécithines (soja)**; arôme naturel de vanille

Conditionnement

	EAN	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
CAR	5410522237207	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	32,4 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

		Méthode de référence
VISCOSITÉ LINÉAIRE	1.920 - 2.500 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
E.COLI	non détecté/g	ISO16649-2
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.

Article : CHD-S10BO4-106

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

28.12.2022 10:34:09

p. 1 / 4

CHD-S10BO4-106**Spécification de l'article selon la législation de l' UE****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	531 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	26,5 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.221 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,257 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	32,4 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	25,1 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	46,3 %	VITAMINE D (UI)	50
ACIDES GRAS SATURÉS	19,4 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,425 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	97,0 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	20,2 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	10,3 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,1 g	FOLATE	10,448 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	FOLATE AR	5,2 %
CHOLESTÉROL	14,6 mg	PHOSPHORE	160,0 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	50,3 g	PHOSPHORE AR	22,9 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	19,3 %	FER	12,28 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	47,6 g	FER AR	87,7 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	52,9 %	MAGNESIUM	101,0 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	26,9 %
AMIDON	2,2 g	ZINC	1,40 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	8,0 g	ZINC AR	14,0 %
PROTÉINES TOTALES	5,0 g	IODE	0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	10,1 %	IODE AR	0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM	28,1 mg
SEL	0,01 g	CALCIUM AR	3,5 %
SEL AR	0,2 %	CHLORURE	8,50 mg
SODIUM	4,3 mg	CHLORURE AR	1,1 %
ACIDES ORGANIQUES	0,68 g	POTASSIUM	459,8 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,51 g	POTASSIUM AR	23,0 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,28 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE A RETINOL	44,959 µg	FLUORIDE	0,10 mg
VITAMINE A (UI)	150	FLUORIDE AR	2,8 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,085 mg	SELENIUM	3,73 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,8 %	SELENIUM AR	6,8 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,085 mg	CHROMIUM	48,59 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	6,1 %	CHROMIUM AR	121,5 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,638 mg	MOLYBDENUM	59,12 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,0 %	MOLYBDENUM AR	118,2 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,20 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %		

Article : CHD-S10BO4-106

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

28.12.2022 10:34:09

p. 2 / 4

CHD-S10BO4-106

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

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
OEUFS ET PRODUITS À BASE D'OEUFS	0	ORGE (EXCEPT SIROP DE GLUCOSE)	0
SOJA*	1	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	1		

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

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

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.

Article : CHD-S10BO4-106

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

28.12.2022 10:34:09

p. 3 / 4

CHD-S10BO4-106

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

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

Matière sèche de cacao	49,5 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	19,9 %	+/- 1

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

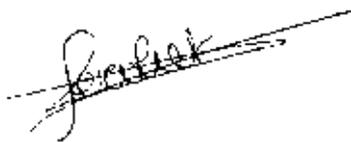
Certificat cachère disponible sur demande. Le statut cachère est confirmé sur l'emballage (seulement pour produits solides).

Certifications et programmes optionnels

Cocoa Horizons Foundation	Fondation Cocoa Horizons: ingrédients cacao. Soutient la fondation Cocoa Horizons dans les pays où le programme est opérationnel.
Fair Trade	Toute référence au Commerce équitable (FT) nécessite un certificat FTvalide. Conforme aux standards du commerce équitable Fairtrade. Ingrédients Fairtrade: Cacao, sucre et vanille (si applicable)
Fair Trade Sourcing Prog Cocoa	Toute référence au Fairtrade/FSI nécessite un certificat fairtrade valide. FSI cacao Ingrédients Fairtrade: Cacao
Fair Trade Sourcing Prog Sugar	Toute référence au Fairtrade/ FSI nécessite un certificat fairtrade valide. FSI sucre Ingrédients Fairtrade: Sucre
ProTerra soy lecithin MB	ProTerra lécithine de soja bilan de masse Ingrédients ProTerra MB certifiés: lécithine de soja
Rainforest Alliance MB	Rainforest Alliance - cacao MB Ingrédients Rainforest Alliance MB: Cacao

Veuillez contactez votre interlocuteur pour le(s) option(s) choisie(s).

Imprimé le 28.12.2022 pour le client BRUYERRE S.A.



Yoko Vervliet