



# CHD-O71NF-E4-U70

## 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

<b>Dénomination légale :</b>	Chocolat de couverture biologique noir
<b>Certification</b>	Toute référence au Commerce équitable (FT) nécessite un certificat Conforme aux standards du commerce équitable Fairtrade. NOP Certifié Biologique par bio.inspecta AG Certifié Bio-EU CERTISYS BE-BIO-01
<b>Nom commercial :</b>	NOIR BIO
<b>Article :</b>	CHD-O71NF-E4-U70
<b>Tarif Douanier EU :</b>	1806.2010

### Composition typique

pâte de cacao bio; sucre de canne bio; beurre de cacao bio

Ingrédients Fairtrade: Cacao, sucre et vanille (si applicable)

### Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

#### Peut contenir : Lait

Ce produit est fabriqué sur des lignes communes qui traitent des produits contenant des ingrédients allergènes et donc susceptibles de contenir ces allergènes. Les niveaux d'allergènes présents par contact croisé peuvent varier. Nous recommandons vivement à nos clients de transmettre ces informations sur les allergènes et de les inclure sur leurs propres étiquettes de produits, en particulier ceux vendus aux consommateurs. Nous conseillons également à nos clients de tenir compte des réglementations locales sur les teneurs en allergènes et des normes d'étiquetage. Pour plus d'information, veuillez contacter votre représentant Barry Callebaut.

### Conditionnement

	<b>EAN</b>	<b>Poids net</b>
UC	3073416101002	2,500 KG
CAR	13073416101009	10,000 KG
Forme		Easymelt
Quantité		2,5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni		4UC/CAR
Quantité par palette		42CAR/PAL
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)		

### Critères chimiques

			<b>Méthode de référence</b>
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	45,0 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Article : CHD-O71NF-E4-U70

pour le client 5996

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

28.12.2022 10:01:53

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

**p. 1 / 4**



# CHD-O71NF-E4-U70

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

### Critères physiques

LIMITE D'ÉCOULEMENT	min 4,00 Pa
Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.	

### Méthode de référence

IOCCC46(2000) & 10(1973)
IOCCC38(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	non détecté/g
SALMONELLES	non détecté/25g

### Méthode de référence

ISO4833
ISO7954
ISO7954
ISO21528-2
ISO4832
ISO16649-2
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.

### 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	578 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,179 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,9 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,2 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.418 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,997 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	45,0 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	39,9 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	64,2 %	VITAMINE D (UI)	80
ACIDES GRAS SATURÉS	27,0 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	3,562 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	135,2 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	29,7 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	14,6 g	VITAMINE E (UI)	5
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,3 g	FOLATE	16,351 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR	8,2 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE	249,1 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	28,9 g	PHOSPHORE AR	35,6 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	11,1 %	FER	17,79 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	25,6 g	FER AR	127,1 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	28,5 %	MAGNESIUM	156,9 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	41,8 %
AMIDON	3,3 g	ZINC	2,14 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	12,0 g	ZINC AR	21,4 %
PROTÉINES TOTALES	7,5 g	IODE	0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	15,1 %	IODE AR	0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM	45,8 mg
SEL	0,02 g	CALCIUM AR	5,7 %

Article : CHD-O71NF-E4-U70

pour le client 5996

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

28.12.2022 10:01:53

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

p. 2 / 4



# CHD-O71NF-E4-U70

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

SEL AR	0,3 %	CHLORURE	11,83 mg
SODIUM	6,9 mg	CHLORURE AR	1,5 %
ACIDES ORGANIQUES	1,02 g	POTASSIUM	690,8 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,77 g	POTASSIUM AR	34,5 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,94 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,1 %
VITAMINE A RETINOL	17,978 µg	FLUORIDE	0,13 mg
VITAMINE A (UI)	60	FLUORIDE AR	3,8 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,132 mg	SELENIUM	5,03 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	12,0 %	SELENIUM AR	9,1 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,132 mg	CHROMIUM	65,64 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	9,4 %	CHROMIUM AR	164,1 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,979 mg	MOLYBDENUM	79,86 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	6,1 %	MOLYBDENUM AR	159,7 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,72 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %		

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*	0	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

Article : CHD-O71NF-E4-U70

pour le client 5996

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

28.12.2022 10:01:53

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

p. 3 / 4



# CHD-O71NF-E4-U70

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

### Autres substances d'intérêt

VANILLINE	0	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	0		

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	1
--------------------------	---	--------------------------	---

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.

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

Matière sèche de cacao	73,6 %	+/- 2
Matière sèche cacao dégraissé	28,6 %	+/-1,5

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

Imprimé le 28.12.2022 pour le client BRUYERRE S.A.

Valentine Detalle

Article : CHD-O71NF-E4-U70

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

pour le client 5996

28.12.2022 10:01:53

p. 4 / 4