

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

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Chocolat
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	Curved
Article :	CHD-SV-22283E0-74A
Numéro de l'article alternatif	E022283
Tarif Douanier EU :	1806.2030

Composition typique

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

Fondation Cocoa Horizons: ingrédients cacao. Soutient la fondation Cocoa Horizons dans les pays où le programme est opérationnel.

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

	EAN	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
CAR	8711177639697	2,500 KG	2,896 KG	390x295x155 MM

Forme	copeaux
Quantité par boîte / sac / uni	2,5KG/CAR
Quantité par palette	64CAR/PAL
Quantité minimale à commander	2,5 KG . Au-delà, commander par multiples de 2,5 KG .

Critères chimiques

HUMIDITÉ	max 1 %
----------	---------

Méthode de référence

IOCC1(1952)

Critères physiques

Non spécifié.

Méthode de référence

Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5.000/g
LEVURES	max 50/g
MOISSISSURES	max 50/g

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954
ISO7954

Article : CHD-SV-22283E0-74A

pour le client 5996

Barry Callebaut Decorations B.V. - De Ambachten 4

4880 AC ZUNDERT - PAYS-BAS

28.12.2022 10:34:09

Tél.: 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93

p. 1 / 4

Critères microbiologiques

ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	non détecté/g
SALMONELLES	non détecté/25g

Méthode de référence

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	520 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	26,0 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.175 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,344 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	30,3 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	26,9 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	43,3 %	VITAMINE D (UI)	54
ACIDES GRAS SATURÉS	18,2 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,424 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	90,8 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	20,2 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	9,8 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,9 g	FOLATE	10,282 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR	5,1 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE	161,7 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	52,2 g	PHOSPHORE AR	23,1 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	20,1 %	FER	12,61 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	49,7 g	FER AR	90,1 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	55,2 %	MAGNESIUM	102,0 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	27,2 %
AMIDON	2,2 g	ZINC	1,42 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	8,0 g	ZINC AR	14,2 %
PROTÉINES TOTALES	5,1 g	IODE	0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	10,2 %	IODE AR	0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM	28,4 mg
SEL	0,01 g	CALCIUM AR	3,5 %
SEL AR	0,2 %	CHLORURE	8,61 mg
SODIUM	4,4 mg	CHLORURE AR	1,1 %
ACIDES ORGANIQUES	0,69 g	POTASSIUM	473,7 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,52 g	POTASSIUM AR	23,7 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,29 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE A RETINOL	12,084 µg	FLUORIDE	0,10 mg

Article : CHD-SV-22283E0-74A

pour le client 5996

Barry Callebaut Decorations B.V. - De Ambachten 4

4880 AC ZUNDERT - PAYS-BAS

28.12.2022 10:34:09

Tél.: 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93

p. 2 / 4

VITAMINE A (UI)	40	FLUORIDE AR	2,9 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,086 mg	SELENIUM	3,96 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,8 %	SELENIUM AR	7,2 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,086 mg	CHROMIUM	51,59 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	6,1 %	CHROMIUM AR	129,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,645 mg	MOLYBDENUM	62,77 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,0 %	MOLYBDENUM AR	125,5 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,21 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
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	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. CACAHUËTE	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

Article : CHD-SV-22283E0-74A

Barry Callebaut Decorations B.V. - De Ambachten 4

4880 AC ZUNDERT - PAYS-BAS

Tél.: 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93

pour le client 5996

28.12.2022 10:34:09

p. 3 / 4

MONA LISA®

CHD-SV-22283E0-74A

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

Autres substances d'intérêt

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 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	49,5 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	19,2 %	+/- 1

Conditions de stockage

Entreposer le produit dans un local propre, sec (humidité relative max.70 %) et sans odeur.

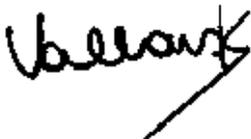
Température de stockage: 12 - 20 °C

Certification cachère

Cachère Dairy

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

Imprimé le 28.12.2022 pour le client BRUYERRE S.A.



Katleen Vallons

Article : CHD-SV-22283E0-74A

Barry Callebaut Decorations B.V. - De Ambachten 4

4880 AC ZUNDERT - PAYS-BAS

Tél.: 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93

pour le client 5996

28.12.2022 10:34:09

p. 4 / 4