



CALLEBAUT[®]

ESTABLISHED 1911

CHD-SV-13944-999

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

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

Spécification de l'article

Dénomination légale : Chocolat
Certification Certifié HALAL
Article : CHD-SV-13944-999
Numéro de l'article alternatif E013944
Tarif Douanier EU : 1806.9039



Composition typique

sucré; pâte de cacao; beurre de cacao; émulsifiant: lécithine de soja; arôme naturel de vanille

Ingrédients Growing Great Chocolate: Cacao

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Lait

Conditionnement

	EAN	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
CAR	5410522417586	2,500 KG	2,852 KG	403x285x155 MM

Forme copeaux
Quantité par boîte / sac / uni 2,5KG/CAR
Quantité par palette 64CAR/PAL
Quantité à commander 2,5 KG (ou multiple de)

Caractéristiques du produit

BASE COLOUR* brun (jaune-rouge-foncé)

*Colour information is subjective, no claims can be derived from this information

Critères chimiques

HUMIDITÉ max 1 %

Méthode de référence

IOCCC1(1952)

Article : CHD-SV-13944-999

pour le client 5996

Société - Barry Callebaut Decorations BV

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

12.12.2017 12:05:58

Tél.: 31 76 5978 300 Fax.: 31 76 5976 493

p. 1 / 5



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHD-SV-13944-999

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

Critères physiques

Non spécifié.

Méthode de référence

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)

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	VITAMINE H	BIOTINE	0,000 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	10,282 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	52,2 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	5,1 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	20,1 %	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	49,7 g	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	55,2 %	PHOSPHORE		161,7 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		23,1 %
AMIDON	2,2 g	FER		12,61 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	8,0 g	FER AR		90,1 %
PROTÉINES TOTALES	5,1 g	MAGNESIUM		102,0 mg
PROTÉINES TOTALES AR	10,2 %	MAGNESIUM AR		27,2 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC		1,42 mg
SEL	0,01 g	ZINC AR		14,2 %
SEL AR	0,2 %	IODE		0,00 µg

Article : CHD-SV-13944-999

pour le client 5996

Société - Barry Callebaut Decorations BV

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

12.12.2017 12:05:58

Tél.: 31 76 5978 300 Fax.: 31 76 5976 493

p. 2 / 5



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHD-SV-13944-999

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

SODIUM	4,4 mg	IODE AR	0,0 %
ACIDES ORGANIQUES	0,69 g	CALCIUM	28,4 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,52 g	CALCIUM AR	3,5 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,29 g	CHLORURE	8,61 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR	1,1 %
VITAMINE A RETINOL	12,084 µg	POTASSIUM	473,7 mg
VITAMINE A RETINOL AR	1,5 %	POTASSIUM AR	23,7 %
VITAMINE A (UI)	40	COPPER	3,28 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,000 µg	COPPER AR	327,6 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,086 mg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,8 %	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,086 mg	FLUORIDE	0,10 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	6,1 %	FLUORIDE AR	2,9 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,645 mg	SELENIUM	3,96 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,0 %	SELENIUM AR	7,2 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,344 mg	CHROMIUM	51,59 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	5,7 %	CHROMIUM AR	129,0 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,043 mg	MOLYBDENUM	62,77 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	3,1 %	MOLYBDENUM AR	125,5 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,21 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %	ISOMALTULOSE	0,00 g

AR = apports de référence

Informations complémentaires sur les allergènes

PROTÉINES DE LAIT	1	COULEURS AZO **	0
LACTOSE	1	TARTRAZINE (E102)	0
PRODUITS AUX OEUFS	0	CANNELLE	0
PROTÉINES DE SOJA	1	VANILLINE	1
HUILE DE SOJA	1	CORIANDRE	0
LUPIN	0	CÉLERI	0
GLUTEN	0	OMBELLIFÈRES	0
BLÉ	0	JAUNE ORANGÉ S (E110)	0
SEIGLE	0	AZORUBINE (E122)	0
SARRASIN	0	AMARANTE (E123)	0
BOEUF	0	CARMIN DE COCHENILLE A (E124)	0
PORC	0	ROUGE ALLURA AC (E129)	0
POULE	0	BLEU PATENTÉ V (E131)	0
POISSON	0	INDIGOTINE (E132)	0
CRUSTACÉS ET COQUILLAGES	0	LYCOPÈNE (E160B - D)	0
MOLLUSQUES	0	GOMME ADRAGANTE (E413)	0
MAÏS	0	GOMME ARABIQUE E414	0

Article : CHD-SV-13944-999

pour le client 5996

Société - Barry Callebaut Decorations BV

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

12.12.2017 12:05:58

Tél.: 31 76 5978 300 Fax.: 31 76 5976 493

p. 3 / 5



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHD-SV-13944-999

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

Informations complémentaires sur les allergènes

CACAO	1	SORBATES (E200->E203)	0
LEVURE	0	HYDROLYSATS DE PROTÉINES VÉGÉT	0
LÉGUMINEUSE	0	ALCOOL	0
NOISETTES, AMANDES	0	ASPARTAME	0
HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	0	PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE	0
AUTRES NOIX *	0	MIEL	0
ARACHIDE	0	SEL AJOUTÉ	0
HUILE D'ARACHIDE	0	AIL	0
SÉSAME	0	CAFÉINE	1
HUILE DE SÉSAME	0	BHA/BHT (E320/E321)	0
MOUTARDE	0	SACCHAROSE	1
GLUTAMATE (E620 -> E625)	0	FRUCTOSE	1
SULFITE (E220 -> E227)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
BENZOATES (E210->E213)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	1
P-HYDROXYBENZOATES E214->E219	0		

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

Azo-couleurs **: E102,E110,E122,E123,E124,E129,E151,E154 et E155

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

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

Imprimé le 12.12.2017 pour le client BRUYERRE S.A.

Sabine De Leeuw

Article : CHD-SV-13944-999

pour le client 5996

Société - Barry Callebaut Decorations BV

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

12.12.2017 12:05:58

Tél.: 31 76 5978 300 Fax.: 31 76 5976 493

p. 4 / 5



CALLEBAUT

PREMIUM 1911

CHD-SV-13944-999

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

Annexe pour l'exportation - Composition 100 %

sucré 49,70%; pâte de cacao 43,00%; beurre de cacao 7,00%; émulsifiant: lécithine de **soja** 0,27%; arôme naturel de vanille 0,03%

Ingédients Growing Great Chocolate: Cacao

Article : CHD-SV-13944-999

pour le client 5996

Société - Barry Callebaut Decorations BV

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

12.12.2017 12:05:58

Tél.: 31 76 5978 300 Fax.: 31 76 5976 493

p. 5 / 5