



CHD-DR-75Y5-E1-U68

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 noir
Article : CHD-DR-75Y5-E1-U68
Tarif Douanier EU : 1806.9039

Composition typique

pâte de cacao; sucre; beurre de cacao; émulsifiant: lécithine de soja

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
UC	3073416101194	1,000 KG
CAR	13073416101191	6,000 KG

Forme	Pépites
Quantité	1KG/UC
Quantité	7500CT/KG
Quantité par boîte / sac / uni	6UC/CAR
Quantité par palette	72CAR/PAL
Quantité à commander 6 KG (ou multiple de)	

Caractéristiques du produit

NOMBRE	7.125 - 7.875 /kg
--------	-------------------

Critères chimiques

HUMIDITÉ	max 1 %
MATIÈRE GRASSE	29,0 %

Méthode de référence

IOCCC1(1952)
IOCCC14(1972)

Critères physiques

Granulométrie : 12-30 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.

Méthode de référence

IOCCC116(1990)

Article : CHD-DR-75Y5-E1-U68
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

16.02.2021 15:21:03

p. 1 / 4



CHD-DR-75Y5-E1-U68

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

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	508 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25,4 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.125 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	29,0 g	VITAMINE D CALCIFERON	1,277 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	41,4 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	25,5 %
ACIDES GRAS SATURÉS	17,3 g	VITAMINE D (UI)	51
ACIDES GRAS SATURÉS AR	86,6 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,325 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	9,4 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	19,4 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,0 g	VITAMINE E (UI)	3
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	11,061 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	50,5 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	5,5 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	19,4 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	47,4 g	PHOSPHORE	189,5 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	52,7 %	PHOSPHORE AR	27,1 %
POLYOLS	0,0 g	FER	14,75 mg
AMIDON	2,6 g	FER AR	105,4 %
FIBRES ALIMENTAIRES	9,4 g	MAGNESIUM	119,6 mg
PROTÉINES TOTALES	6,0 g	MAGNESIUM AR	31,9 %
PROTÉINES TOTALES AR	11,9 %	ZINC	1,66 mg
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC AR	16,6 %
SEL	0,01 g	IODE	0,00 µg
SEL AR	0,2 %	IODE AR	0,0 %
SODIUM	5,1 mg	CALCIUM	33,2 mg
ACIDES ORGANIQUES	0,81 g	CALCIUM AR	4,1 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,60 g	CHLORURE	9,93 mg

Article : CHD-DR-75Y5-E1-U68

pour le client 5996

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

16.02.2021 15:21:03

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

p. 2 / 4



CHD-DR-75Y5-E1-U68

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

POLYHYDROXYPHENOLS	1,51 g	CHLORURE AR	1,2 %
ALCOOL	0,00 g	POTASSIUM	555,1 mg
VITAMINE A RETINOL	11,451 µg	POTASSIUM AR	27,8 %
VITAMINE A RETINOL AR	1,4 %	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINE A (UI)	38	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,101 mg	FLUORIDE	0,12 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	9,2 %	FLUORIDE AR	3,5 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,101 mg	SELENIUM	4,64 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	7,2 %	SELENIUM AR	8,4 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,756 mg	CHROMIUM	60,48 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,7 %	CHROMIUM AR	151,2 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	0,0 %	MOLYBDENUM	73,58 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	147,2 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,41 g

AR = apports de référence

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

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	1	NOISETTES, AMANDES	0
LACTOSE	1	HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	0
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	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	0
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	51,5 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	22,6 %	+/- 1

Article : CHD-DR-75Y5-E1-U68

pour le client 5996

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

16.02.2021 15:21:03

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

p. 3 / 4



CHD-DR-75Y5-E1-U68

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

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

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 16.02.2021 pour le client BRUYERRE S.A.

Valentine Detalle

Article : CHD-DR-75Y5-E1-U68

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

16.02.2021 15:21:03

p. 4 / 4