



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

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Lait

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

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	29,0 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

	Méthode de référence
Granulométrie : 12-30 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.	IOCCC116(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

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

pour le client 5996

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

08.02.2018 16:14:40

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

p. 1 / 4



CHD-DR-75Y5-E1-U68

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

Critères microbiologiques		Méthode de référence
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 C	ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25,4 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.125 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,277 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	29,0 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	25,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	41,4 %	VITAMINE D	(UI)	51
ACIDES GRAS SATURÉS	17,3 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2,325 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	86,6 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	19,4 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	9,4 g	VITAMINE E	(UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,0 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	11,061 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	50,5 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	5,5 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	19,4 %	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	47,4 g	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	52,7 %	PHOSPHORE		189,5 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		27,1 %
AMIDON	2,6 g	FER		14,75 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	9,4 g	FER AR		105,4 %
PROTÉINES TOTALES	6,0 g	MAGNESIUM		119,6 mg
PROTÉINES TOTALES AR	11,9 %	MAGNESIUM AR		31,9 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC		1,66 mg
SEL	0,01 g	ZINC AR		16,6 %
SEL AR	0,2 %	IODE		0,00 µg
SODIUM	5,1 mg	IODE AR		0,0 %
ACIDES ORGANIQUES	0,81 g	CALCIUM		33,2 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,60 g	CALCIUM AR		4,1 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,51 g	CHLORURE		9,93 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR		1,2 %
VITAMINE A RETINOL	11,451 µg	POTASSIUM		555,1 mg
VITAMINE A RETINOL AR	1,4 %	POTASSIUM AR		27,8 %

Article : CHD-DR-75Y5-E1-U68	pour le client 5996
BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet	
78250 MEULAN - FRANCE	08.02.2018 16:14:40
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

VITAMINE A (UI)	38	COPPER	3,84 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,000 µg	COPPER AR	384,0 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,101 mg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	9,2 %	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,101 mg	FLUORIDE	0,12 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	7,2 %	FLUORIDE AR	3,5 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,756 mg	SELENIUM	4,64 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,7 %	SELENIUM AR	8,4 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,403 mg	CHROMIUM	60,48 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	6,7 %	CHROMIUM AR	151,2 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,050 mg	MOLYBDENUM	73,58 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	3,6 %	MOLYBDENUM AR	147,2 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,41 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	0
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
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

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

pour le client 5996

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

08.02.2018 16:14:40

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

Informations complémentaires sur les allergènes

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	51,5 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	22,6 %	+/- 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 08.02.2018 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

08.02.2018 16:14:40

p. 4 / 4