



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHD-CU-20V115N-552

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

Dénomination légale : Chocolat
Certification Certifié HALAL
Article : CHD-CU-20V115N-552
Tarif Douanier EU : 1806.2010

Composition typique

sucré; pâte de cacao; beurre de cacao; émulsifiant: lécithine de **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
UC	5410522459470	2,500 KG
CAR	5410522459487	10,000 KG

Forme	Chunks
Quantité	2,5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	4UC/CAR
Quantité par palette	49CAR/PAL
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)	

Caractéristiques du produit

LONGUEUR	9,0 - 11,0 mm
LARGEUR	8,0 - 12,0 mm
HAUTEUR	3,0 - 5,0 mm

Critères chimiques

HUMIDITÉ	max 1 %
MATIÈRE GRASSE	32,1 %

Méthode de référence

IOCCC1(1952)
IOCCC14(1972)

Article : CHD-CU-20V115N-552
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

16.02.2021 15:24:41

p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FELGIUM 1911

CHD-CU-20V115N-552**Spécification de l'article selon la législation de l' UE****Critères physiques**

Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.

Méthode de référence

IOCC38(1990)

Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5.000/g
LEVURES	max 50/g
MOISSURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	absence/g
SALMONELLES	absence/25g

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954
ISO7954
ISO21528-2
ISO4832
ISO16649-2
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	536 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	26,8 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.242 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	32,1 g	VITAMINE D CALCIFERON	1,424 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	45,8 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	28,5 %
ACIDES GRAS SATURÉS	19,2 g	VITAMINE D (UI)	57
ACIDES GRAS SATURÉS AR	96,0 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,573 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	10,4 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	21,4 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,0 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	9,248 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	54,3 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	4,6 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	20,9 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	52,2 g	PHOSPHORE	125,5 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	58,0 %	PHOSPHORE AR	17,9 %
POLYOLS	0,0 g	FER	9,82 mg
AMIDON	1,7 g	FER AR	70,2 %
FIBRES ALIMENTAIRES	6,2 g	MAGNESIUM	79,2 mg
PROTÉINES TOTALES	4,0 g	MAGNESIUM AR	21,1 %
PROTÉINES TOTALES AR	7,9 %	ZINC	1,10 mg
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC AR	11,0 %
SEL	0,01 g	IODE	0,00 µg
SEL AR	0,1 %	IODE AR	0,0 %

Article : CHD-CU-20V115N-552

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

16.02.2021 15:24:41

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

FELIUM 1911

CHD-CU-20V115N-552**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

SODIUM	3,4 mg	CALCIUM	22,1 mg
ACIDES ORGANIQUES	0,53 g	CALCIUM AR	2,8 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,40 g	CHLORURE	6,89 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	1,00 g	CHLORURE AR	0,9 %
ALCOOL	0,00 g	POTASSIUM	367,8 mg
VITAMINE A RETINOL	12,849 µg	POTASSIUM AR	18,4 %
VITAMINE A RETINOL AR	1,6 %	MANGANESE	0,01 mg
VITAMINE A (UI)	43	MANGANESE AR	0,3 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,067 mg	FLUORIDE	0,08 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	6,1 %	FLUORIDE AR	2,3 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,067 mg	SELENIUM	3,07 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	4,8 %	SELENIUM AR	5,6 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,500 mg	CHROMIUM	40,02 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	3,1 %	CHROMIUM AR	100,1 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	0,0 %	MOLYBDENUM	48,69 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	97,4 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	0,96 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	1
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.

Article : CHD-CU-20V115N-552

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

16.02.2021 15:24:41

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 3 / 4



CALLEBAUT

BELGIUM 1911

CHD-CU-20V115N-552

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

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

Matière sèche de cacao	47,0 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	min 14,0 %	

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).

Les produits ayant une DLUO allant jusqu'à 13.06.2020 ne sont pas certifiés kasher et ne portent pas le logo kasher sur l'étiquette.

Imprimé le 16.02.2021 pour le client BRUYERRE S.A.

Evie De Vis

Article : CHD-CU-20V115N-552

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

16.02.2021 15:24:41

p. 4 / 4