



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

sucre; 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)
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

Critères chimiques	Méthode de référence	
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	32,1 % +/- 1,5	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

28.12.2022 09:49:30

p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FELIUM 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

IOCCC38(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	non détecté/g
SALMONELLES	non détecté/25g

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954
ISO7954
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	536 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	26,8 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.242 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,424 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	32,1 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	28,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	45,8 %	VITAMINE D (UI)	57
ACIDES GRAS SATURÉS	19,2 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,573 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	96,0 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	21,4 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	10,4 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,0 g	FOLATE	9,248 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR	4,6 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE	125,5 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	54,3 g	PHOSPHORE AR	17,9 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	20,9 %	FER	9,82 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	52,2 g	FER AR	70,2 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	58,0 %	MAGNESIUM	79,2 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	21,1 %
AMIDON	1,7 g	ZINC	1,10 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	6,2 g	ZINC AR	11,0 %
PROTÉINES TOTALES	4,0 g	IODE	0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	7,9 %	IODE AR	0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM	22,1 mg
SEL	0,01 g	CALCIUM AR	2,8 %
SEL AR	0,1 %	CHLORURE	6,89 mg

Article : CHD-CU-20V115N-552

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

28.12.2022 09:49:30

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

FELGIUM 1911

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

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

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

*: à l'exception d'huile/de la graisse entièrement raffinée.

Autres substances d'intérêt

BOEUF	0	CHATAÏGNES*	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

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

28.12.2022 09:49:30

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHD-CU-20V115N-552

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

Autres substances d'intérêt

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
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	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 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.

Evie De Vis