



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 GOSSELIES
BELGIQUE

Spécification de l'article

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

Composition typique

sucres; 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
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)

Critères physiques

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

Méthode de référence

IOCCC38(1990)

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

12.02.2018 09:27:58

p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHD-CU-20V115N-552

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	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	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	9,248 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	54,3 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	4,6 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	20,9 %	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	52,2 g	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	58,0 %	PHOSPHORE		125,5 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		17,9 %
AMIDON	1,7 g	FER		9,82 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	6,2 g	FER AR		70,2 %
PROTÉINES TOTALES	4,0 g	MAGNESIUM		79,2 mg
PROTÉINES TOTALES AR	7,9 %	MAGNESIUM AR		21,1 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC		1,10 mg
SEL	0,01 g	ZINC AR		11,0 %
SEL AR	0,1 %	IODE		0,00 µg
SODIUM	3,4 mg	IODE AR		0,0 %
ACIDES ORGANIQUES	0,53 g	CALCIUM		22,1 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,40 g	CALCIUM AR		2,8 %

Article : CHD-CU-20V115N-552

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

12.02.2018 09:27:58

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHD-CU-20V115N-552

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

POLYHYDROXYPHENOLS	1,00 g	CHLORURE	6,89 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR	0,9 %
VITAMINE A RETINOL	12,849 µg	POTASSIUM	367,8 mg
VITAMINE A RETINOL AR	1,6 %	POTASSIUM AR	18,4 %
VITAMINE A (UI)	43	COPPER	2,54 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,000 µg	COPPER AR	254,1 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,067 mg	MANGANESE	0,01 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	6,1 %	MANGANESE AR	0,3 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,067 mg	FLUORIDE	0,08 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	4,8 %	FLUORIDE AR	2,3 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,500 mg	SELENIUM	3,07 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	3,1 %	SELENIUM AR	5,6 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,267 mg	CHROMIUM	40,02 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	4,4 %	CHROMIUM AR	100,1 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,033 mg	MOLYBDENUM	48,69 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	2,4 %	MOLYBDENUM AR	97,4 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	0,96 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
CACAO	1	SORBATES (E200->E203)	0
LEVURE	0	HYDROLYSATS DE PROTÉINES VÉGÉT	0
LÉGUMINEUSE	0	ALCOOL	0

Article : CHD-CU-20V115N-552

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

12.02.2018 09:27:58

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHD-CU-20V115N-552

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

Informations complémentaires sur les allergènes

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	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 : Absence

Imprimé le 12.02.2018 pour le client BRUYERRE S.A.

Yoko Vervliet

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

12.02.2018 09:27:58

p. 4 / 4