

BRUYERRE S.A.
RUE F.L. BRUYERRE 30-34
6041 GOSSELIES
BELGIQUE

Spécification de l'article

Dénomination légale : Chocolat au lait
Certification Certifié HALAL
Nom commercial : Curved
Article : CHM-SV-22285E0-74A
Numéro de l'article alternatif E022285
Tarif Douanier EU : 1806.9039

C'est une spécification produit préalable, elle ne doit pas être utilisée comme spécification produit définitive

Composition typique

sucré 52,5%; pâte de cacao 15,0%; beurre de cacao 15,0%; poudre de **lait** entier 13,5%; poudre de **lait** écrémé 3,5%; émulsifiant: lécithine de **soja** <1%; arôme naturel de vanille <1%

Fondation Cocoa Horizons: ingrédients cacao. Soutient la fondation Cocoa Horizons dans les pays où le programme est opérationnel.

Conditionnement

	EAN	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
CAR	8711177642796	2,500 KG	2,896 KG	390x295x155 MM

Forme copeaux
Quantité par boîte / sac / uni 2,5KG/CAR
Quantité par palette 64CAR/PAL
Quantité minimale à commander 2,5 KG . Au-delà, commander par multiples de 2,5 KG .

Caractéristiques du produit

COULEUR(S) DE BASE* brun

*L'information sur la couleur est subjective, aucune réclamation ne peut être dérivée avec cette information

Critères chimiques

HUMIDITÉ max 1 %

Méthode de référence

IOCCC1(1952)

Critères physiques

Non spécifié.

Méthode de référence

Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5.000/g
LEVURES	max 50/g
MOISSISSURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954
ISO7954
ISO21528-2

Article : CHM-SV-22285E0-74A

BC Decorations BV - De Ambachten 4

4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

Tél.: 31 76 5978 300 Fax.: 31 76 5976 493

pour le client 5996

04.01.2021 11:27:48

p. 1 / 2

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)

18 Mois après la date de production

Informations nutritionnelles pour 100 g (valeurs calculées d'après les données bibliographiques)

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	518 kcal	SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	59,4 g
MATIÈRE GRASSE TOTALE	26,9 g	FIBRES ALIMENTAIRES	2,7 g
ACIDES GRAS SATURÉS	16,1 g	PROTÉINES TOTALES	6,5 g
GLUCIDES DISPONIBLES	60,7 g	SEL	0,13 g

AR = apports de référence

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

Matière sèche de cacao	29,6 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	6,6 %	+/-0,5
Matière sèche de lait	16,9 %	+/- 1
Matière grasse de lait	min 3,5 %	

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 04.01.2021 pour le client BRUYERRE S.A.

Nadine Noorlander

Nadine Noorlander