

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

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Chocolat blanc
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	Curved
Article :	CHW-SV-22287E0-74A
Numéro de l'article alternatif	E022287
Tarif Douanier EU :	1704.9030

Composition typique

sucré 50,5% ; poudre de lait entier 25,5% ; beurre de cacao 23,5% ; 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	8711177639048	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* creme-beige

*L'information sur la couleur est subjective, aucune réclame n 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
COLIFORMES max 10/g

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954
ISO7954
ISO21528-2
ISO4832

Article : CHW-SV-22287E0-74A

pour le client 5996

BC Decorations BV - De Ambachten 4

4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

12.10.2021 08:32:17

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

p. 1 / 2

Critères microbiologiques

Méthode de référence

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)

12 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	541 kcal	SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	59,5 g
MATIÈRE GRASSE TOTALE	30,4 g	FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g
ACIDES GRAS SATURÉS	18,3 g	PROTÉINES TOTALES	6,5 g
GLUCIDES DISPONIBLES	59,9 g	SEL	0,23 g

AR = apports de référence

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

Matière sèche de cacao	23,5 %	+/- 1
Matière sèche de lait	24,9 %	+/- 1
Matière grasse de lait	6,9 %	+/-0,5

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 12.10.2021 pour le client BRUYERRE S.A.

Nadine Noorlander

Nadine Noorlander