



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

CHW-SV-13946-999

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 blanc
Certification Certifié HALAL
Article : CHW-SV-13946-999
Numéro de l'article alternatif E013946
Tarif Douanier EU : 1704.9030



Composition typique

sucré; poudre de **lait** entier; beurre de cacao; émulsifiant: lécithine de **soja**; arôme naturel de vanille

Ingrédients Growing Great Chocolate: Cacao

Conditionnement

	EAN	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
CAR	5410522418538	2,500 KG	2,852 KG	403x285x155 MM

Forme copeaux
Quantité par boîte / sac / uni 2,5KG/CAR
Quantité par palette 64CAR/PAL
Quantité à commander 2,5 KG (ou multiple de)

Caractéristiques du produit

BASE COLOUR* creme-beige

*Colour information is subjective, no claims can be derived from this 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

Méthode de référence

ISO4833

Article : CHW-SV-13946-999

pour le client 5996

Société - Barry Callebaut Decorations BV

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

23.01.2018 09:30:38

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

p. 1 / 5



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHW-SV-13946-999

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

Critères microbiologiques		Méthode de référence
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)

12 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	541 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,485 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,0 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,6 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.263 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,052 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	30,4 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	21,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	43,5 %	VITAMINE D	(UI)	42
ACIDES GRAS SATURÉS	18,3 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	1,901 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	91,6 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	15,8 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	9,6 g	VITAMINE E	(UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,0 g	VITAMINE H	BIOTINE	0,000 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,5 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	24,8 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	8,743 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	59,9 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	4,4 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	23,0 %	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	59,5 g	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	66,1 %	PHOSPHORE		193,1 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		27,6 %
AMIDON	0,0 g	FER		0,27 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	FER AR		2,0 %
PROTÉINES TOTALES	6,5 g	MAGNESIUM		21,1 mg
PROTÉINES TOTALES AR	13,1 %	MAGNESIUM AR		5,6 %
PROTÉINES DE LAIT	6,5 g	ZINC		0,84 mg
SEL	0,23 g	ZINC AR		8,4 %
SEL AR	3,9 %	IODE		6,61 µg
SODIUM	92,5 mg	IODE AR		4,4 %
ACIDES ORGANIQUES	0,41 g	CALCIUM		227,4 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	CALCIUM AR		28,4 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	CHLORURE		202,37 mg

Article : CHW-SV-13946-999

pour le client 5996

Société - Barry Callebaut Decorations BV

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

23.01.2018 09:30:38

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

p. 2 / 5



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHW-SV-13946-999

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

ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR	25,3 %
VITAMINE A RETINOL	10,911 µg	POTASSIUM	331,9 mg
VITAMINE A RETINOL AR	1,4 %	POTASSIUM AR	16,6 %
VITAMINE A (UI)	36	COPPER	0,04 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	5,235 µg	COPPER AR	4,2 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,077 mg	MANGANESE	0,02 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,0 %	MANGANESE AR	1,1 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,536 mg	FLUORIDE	0,03 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	38,3 %	FLUORIDE AR	0,9 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,000 mg	SELENIUM	3,58 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	SELENIUM AR	6,5 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,868 mg	CHROMIUM	9,19 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	14,5 %	CHROMIUM AR	23,0 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,077 mg	MOLYBDENUM	12,77 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	5,5 %	MOLYBDENUM AR	25,5 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,536 µg	CENDRES	1,80 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	21,5 %	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
NOISETTES, AMANDES	0	ASPARTAME	0

Article : CHW-SV-13946-999

pour le client 5996

Société - Barry Callebaut Decorations BV

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

23.01.2018 09:30:38

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

p. 3 / 5



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHW-SV-13946-999

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

Informations complémentaires sur les allergènes

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	0
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	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 23.01.2018 pour le client BRUYERRE S.A.

Sabine De Leeuw

Article : CHW-SV-13946-999

pour le client 5996

Société - Barry Callebaut Decorations BV

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

23.01.2018 09:30:38

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

p. 4 / 5



CALLEBAUT

PREMIUM 1911

CHW-SV-13946-999

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

Annexe pour l'exportation - Composition 100 %

sucré 50,50%; poudre de **lait** entier 25,50%; beurre de cacao 23,40%; émulsifiant: lécithine de **soja** 0,59%; arôme naturel de vanille 0,01%

Ingédients Growing Great Chocolate: Cacao

Article : CHW-SV-13946-999

pour le client 5996

Société - Barry Callebaut Decorations BV

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

23.01.2018 09:30:38

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

p. 5 / 5