



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHM-MO-M-E0-X27

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 : Poudre instantanée pour mousse au chocolat
Certification RSPO MB #CU-RSPO SCC-818712
Article : CHM-MO-M-E0-X27
Tarif Douanier EU : 1806.9039

Composition typique

Chocolat 70,0% (pâte de cacao; poudre de lait écrémé; sucre; poudre de cacao maigre; émulsifiant: lécithine de soja; arôme naturel de vanille) ; sucre; sirop de glucose; graisse végétale totalement hydrogénée (palmiste); protéines de lait; émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras; stabilisant: E340ii; émulsifiant: E472a

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	5410522546019	0,800 KG
CAR	5410522546002	8,000 KG

Forme	Poudre
Quantité	0,8KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	10UC/CAR
Quantité par palette	42CAR/PAL
Quantité à commander	8 KG (ou multiple de)

Critères chimiques

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 3,50 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	22,1 % +/- 1,0	IOCCC14(1972)

Critères physiques

Non spécifié.

Méthode de référence

Critères microbiologiques

		Méthode de référence
GERMES TOTAUX	max 5.000/g	ISO4833
LEVURES	max 50/g	ISO7954
MOISSURES	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

Article : CHM-MO-M-E0-X27
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

24.09.2020 08:48:26

p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FELSIUM 1911

CHM-MO-M-E0-X27**Spécification de l'article selon la législation de l' UE****Critères microbiologiques****Méthode de référence**

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	470 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	17,7 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	23,5 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,402 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	1.968 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	22,1 g	VITAMINE D CALCIFERON	0,648 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	31,6 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	13,0 %
ACIDES GRAS SATURÉS	15,8 g	VITAMINE D (UI)	26
ACIDES GRAS SATURÉS AR	79,0 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	1,162 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	4,8 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	9,7 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,5 g	VITAMINE E (UI)	2
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE H BIOTINE	0,003 mg
CHOLESTÉROL	0,6 mg	VITAMINE H BIOTINE AR	5,6 %
GLUCIDES DISPONIBLES	50,9 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	12,893 µg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	19,6 %	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	6,4 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	48,6 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	54,0 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE	304,3 mg
AMIDON	2,0 g	PHOSPHORE AR	43,5 %
FIBRES ALIMENTAIRES	7,3 g	FER	10,44 mg
PROTÉINES TOTALES	12,5 g	FER AR	74,6 %
PROTÉINES TOTALES AR	25,0 %	MAGNESIUM	110,7 mg
PROTÉINES DE LAIT	7,9 g	MAGNESIUM AR	29,5 %
SEL	0,20 g	ZINC	1,98 mg
SEL AR	3,3 %	ZINC AR	19,8 %
SODIUM	78,5 mg	IODE	5,35 µg
ACIDES ORGANIQUES	1,06 g	IODE AR	3,6 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,48 g	CALCIUM	209,4 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	1,10 g	CALCIUM AR	26,2 %
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE	170,52 mg
VITAMINE A RETINOL	6,809 µg	CHLORURE AR	21,3 %
VITAMINE A RETINOL AR	0,9 %	POTASSIUM	747,4 mg
VITAMINE A (UI)	23	POTASSIUM AR	37,4 %
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	4,221 µg	MANGANESE	0,02 mg
VITAMINE B1 THIAMINE	0,149 mg	MANGANESE AR	0,9 %

Article : CHM-MO-M-E0-X27

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

24.09.2020 08:48:26

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

FELSIIUM 1911

CHM-MO-M-E0-X27**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

VITAMINE B1 THIAMINE AR	13,5 %	FLUORIDE	0,09 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,519 mg	FLUORIDE AR	2,5 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	37,0 %	SELENIUM	5,31 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,594 mg	SELENIUM AR	9,7 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	3,7 %	CHROMIUM	39,80 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	1,015 mg	CHROMIUM AR	99,5 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	16,9 %	MOLYBDENUM	49,67 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,096 mg	MOLYBDENUM AR	99,3 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	6,9 %	CENDRES	2,66 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,442 µg		

AR = apports de référence

Autres Informations allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	1	NOISETTES, AMANDES	0
LACTOSE	1	HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	0
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	0	AUTRES NOIX *	0
SOJA**	1	ARACHIDES**	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA ENTIÈREMENT	1	HUILE/GRAISSE D'ARACHIDE ENTIÈREMENT	0
LUPIN	0	SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0
GLUTEN	0	HUILE DE SÉSAME	0
BLÉ	1	MOUTARDE	0
SEIGLE	0	ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC	0
SARRASIN	0	VANILLINE	1
BOEUF	0	CÉLERI	0
PORC	0	ALCOOL	0
POULE	0	ASPARTAME	0
POISSONS (Y COMPRIS CALAMAR)	0	FRUCTOSE	1
CRUSTACÉS (Y COMPRIS CREVETTES/PRAIRES,	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
MOLLUSQUES (Y COMPRIS ORMEAU)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	0
MAÏS	0		

Légende : 1 = Présent / apte 0 = Absent / inapte

Autres noix * : noix, noix pécan, noix de cajou, pistaches, noix macadamia, noix de Brésil.

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

"Convient aux végétaliens" est basé sur la liste des ingrédients mais ne prend pas en compte le contact croisé possible lors de la production.

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 24.09.2020 pour le client BRUYERRE S.A.

Article : CHM-MO-M-E0-X27

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

24.09.2020 08:48:26

p. 3 / 4



CALLEBAUT

BELGIUM 1911

CHM-MO-M-E0-X27

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

Yoko Vervliet

Article : CHM-MO-M-E0-X27

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

24.09.2020 08:48:26

p. 4 / 4