



CALLEBAUT<sup>®</sup>

BEELGIUM 1911

**CHW-MO-W-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 blanc  
**Certification** RSPO MB #CU-RSPO SCC-818712  
**Article :** CHW-MO-W-E0-X27  
**Tarif Douanier EU :** 2106.9098

### Composition typique

Chocolat blanc 58,5% (*sucre; poudre de lait entier; beurre de cacao; poudre de lait écrémé; émulsifiant: lécithine de soja; arôme naturel de vanille*); *poudre de lait écrémé; sucre; graisse végétale totalement hydrogénée (palmiste); protéines de lait; émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras; émulsifiant: E472a; stabilisant: E340ii; colorant: E160a*

### Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	5410522546033	0,800 KG
CAR	5410522546026	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

Critères chimiques		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 3,50 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	28,5 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

### Critères physiques

Critères physiques	Méthode de référence
Non spécifié.	

### Critères microbiologiques

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

Article : CHW-MO-W-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. 1 / 4**



**CALLEBAUT**

BEELGIUM 1911

**CHW-MO-W-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)**

12 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	524 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	31,1 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	26,2 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,706 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.194 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,9 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	28,5 g	VITAMINE D CALCIFERON	0,557 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	40,7 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	11,1 %
ACIDES GRAS SATURÉS	21,4 g	VITAMINE D (UI)	22
ACIDES GRAS SATURÉS AR	107,0 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	1,001 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	5,1 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	8,3 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,5 g	VITAMINE E (UI)	1
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	VITAMINE H BIOTINE	0,000 mg
CHOLESTÉROL	13,8 mg	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES	53,8 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	9,321 µg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	20,7 %	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	4,7 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	53,5 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	59,4 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE	275,9 mg
AMIDON	0,0 g	PHOSPHORE AR	39,4 %
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	FER	0,25 mg
PROTÉINES TOTALES	12,7 g	FER AR	1,8 %
PROTÉINES TOTALES AR	25,4 %	MAGNESIUM	30,1 mg
PROTÉINES DE LAIT	12,7 g	MAGNESIUM AR	8,0 %
SEL	0,33 g	ZINC	1,19 mg
SEL AR	5,5 %	ZINC AR	11,9 %
SODIUM	132,2 mg	IODE	9,47 µg
ACIDES ORGANIQUES	0,71 g	IODE AR	6,3 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	CALCIUM	324,9 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	CALCIUM AR	40,6 %
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE	288,71 mg
VITAMINE A RETINOL	6,919 µg	CHLORURE AR	36,1 %
VITAMINE A RETINOL AR	0,9 %	POTASSIUM	473,6 mg
VITAMINE A (UI)	23	POTASSIUM AR	23,7 %
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	7,478 µg	MANGANESE	0,01 mg
VITAMINE B1 THIAMINE	0,117 mg	MANGANESE AR	0,6 %

Article : CHW-MO-W-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**

ESTABLISHED 1911

# CHW-MO-W-E0-X27

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

VITAMINE B1 THIAMINE AR	10,6 %	FLUORIDE	0,02 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,774 mg	FLUORIDE AR	0,5 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	55,3 %	SELENIUM	1,89 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,000 mg	SELENIUM AR	3,4 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	CHROMIUM	4,85 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	1,232 mg	CHROMIUM AR	12,1 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	20,5 %	MOLYBDENUM	6,74 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,103 mg	MOLYBDENUM AR	13,5 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	7,4 %	CENDRES	2,52 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,778 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 : CHW-MO-W-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

**CHW-MO-W-E0-X27**

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

Yoko Vervliet

Article : CHW-MO-W-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**