



CALLEBAUT[®]

ESTABLISHED 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: lécithines (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*

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)
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

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 3,50 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	28,5 %	+/- 1,5	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
MOISSISSURES	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
COLIFORMES	max 10/g	ISO4832
E.COLI	non détecté/g	ISO16649-2

Article : CHW-MO-W-E0-X27

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

28.12.2022 10:51:47

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FELGIUM 1911

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

SALMONELLES

non détecté/25g

ISO6579-1

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 C ACIDE ASCORBIQUE	0,706 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	26,2 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,9 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.194 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	0,557 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	28,5 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	11,1 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	40,7 %	VITAMINE D (UI)	22
ACIDES GRAS SATURÉS	21,4 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	1,001 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	107,0 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	8,3 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	5,1 g	VITAMINE E (UI)	1
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,5 g	FOLATE	9,321 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	FOLATE AR	4,7 %
CHOLESTÉROL	13,8 mg	PHOSPHORE	275,9 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	53,8 g	PHOSPHORE AR	39,4 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	20,7 %	FER	0,25 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	53,5 g	FER AR	1,8 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	59,4 %	MAGNESIUM	30,1 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	8,0 %
AMIDON	0,0 g	ZINC	1,19 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	ZINC AR	11,9 %
PROTÉINES TOTALES	12,7 g	IODE	9,47 µg
PROTÉINES TOTALES AR	25,4 %	IODE AR	6,3 %
PROTÉINES DE LAIT	12,7 g	CALCIUM	324,9 mg
SEL	0,33 g	CALCIUM AR	40,6 %
SEL AR	5,5 %	CHLORURE	288,71 mg
SODIUM	132,2 mg	CHLORURE AR	36,1 %
ACIDES ORGANIQUES	0,71 g	POTASSIUM	473,6 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	POTASSIUM AR	23,7 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	MANGANESE	0,01 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,6 %
VITAMINE A RETINOL	6,919 µg	FLUORIDE	0,02 mg
VITAMINE A (UI)	23	FLUORIDE AR	0,5 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,117 mg	SELENIUM	1,89 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	10,6 %	SELENIUM AR	3,4 %

Article : CHW-MO-W-E0-X27

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

28.12.2022 10:51:47

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

FELSIUM 1911

CHW-MO-W-E0-X27**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,774 mg	CHROMIUM	4,85 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	55,3 %	CHROMIUM AR	12,1 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,000 mg	MOLYBDENUM	6,74 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	13,5 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,778 µg	CENDRES	2,52 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	31,1 %		

AR = apports de référence

Allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	1	AVOINE	0
LACTOSE	1	SEIGLE	0
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	0	ORGE (EXCEPT SIROP DE GLUCOSE)	0
SOJA*	1	BLÉ EN ÉPEAUTRE, EX. G. SIROP	0
POISSONS (INCL. CALAMAR)	0	SOUCHES HYBRIDES DE CÉRÉALES	0
CRUSTACÉS (INCL. CREVETTES)	0	NOISETTES*	0
ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC >	0	AMANDES*	0
CÉLERI	0	NOIX DU BRÉSIL*	0
ARACHIDES*	0	NOIX DE CAJOU*	0
HUILE D'ARACHIDE HAUTEMENT RAFFINÉE	0	NOIX DE MACADAMIA / DU QUEENSLAND *	0
SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0	NOIX DE PÉCAN*	0
MOUTARDE	0	PISTACHES*	0
LUPIN	0	NOIX*	0
MOLLUSQUES (INCL. ORMEAU)	0	F. RÉF. HUILE DE NOIX, EX. CACAHUÈTE	0

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

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

Autres substances d'intérêt

BOEUF	0	CHATAÎGNES*	0
PORC	0	PIN / PIGNON DE PIN*	0
POULE	0	NOIX DE PILI*	0
FRUCTOSE	1	KARITÉ*	0
MAÏS	0	NOIX DE COEUR*	0
VANILLINE	1	CHINQUAPINE*	0
ALCOOL	0	NOIX DE LYCHEE*	0
ASPARTAME	0	FAÎNES*	0
SARRASIN	0	COURGE OU NOYER*	0
GLUTEN>20 PPM	0	NOIX DE COCO*	0
SIROP DE GLUCOSE À BASE D'ORGE	0	NOIX DE CARYER*	0
BLÉ B. GLU. SIROP INC. DEX.	1	LACTITOL	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA HAUTEMENT RAFFINÉE	1		

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

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

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

28.12.2022 10:51:47

p. 3 / 4



CALLEBAUT

BEELGIUM 1911

CHW-MO-W-E0-X27

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

Informations sur la pertinence diététique

CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS

1

CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS

0

Légende : 1 = apte 0 = inapte

"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 28.12.2022 pour le client BRUYERRE S.A.

Evie De Vis

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

28.12.2022 10:51:47

p. 4 / 4