



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

VH-9466-554

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

Bruyere

CODE ARTICLE BRUYERRE : 03070278

CONDITIONNEMENT : 1 KG.

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

Spécification de l'article

Dénomination légale : Chocolat noir
Certification Certifié HALAL
Nom commercial : Belgian Chocolate
Article : VH-9466-554
Tarif Douanier EU : 1806.2030

Composition typique

sucré; pâte de cacao; beurre de cacao; dextrose; émulsifiant: lécithine de soja

Ingrédients Growing Great Chocolate: Cacao

Les produits ayant une DLUO allant jusqu'à 10.02.2018 ne sont pas certifiés halal.

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Lait

Conditionnement

BOITE 1 KG.

Caractéristiques du produit

NOMBRE 20.000 - 22.000 /kg

Critères chimiques

HUMIDITÉ max 1 %
MATIÈRE GRASSE 26,3 %

+/- 1,5

Méthode de référence

IOCCC1(1952)

IOCCC14(1972)

Critères physiques

Granulométrie : 12-30 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.

Méthode de référence

IOCCC116(1990)

Article : VH-9466-554
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996
VH-9466-554/EU/00000000
12.12.2017 08:59:17
p. 1 / 5



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

VH-9466-554

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

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

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)

24 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	501 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25,0 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.095 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,161 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	26,3 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	23,2 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	37,6 %	VITAMINE D	(UI)	46
ACIDES GRAS SATURÉS	15,7 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2,110 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	78,7 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	17,6 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	8,5 g	VITAMINE E	(UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,9 g	VITAMINE H	BIOTINE	0,000 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	9,521 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	56,6 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	4,8 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	21,8 %	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	54,1 g	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	60,1 %	PHOSPHORE		157,4 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		22,5 %
AMIDON	2,1 g	FER		12,29 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	7,8 g	FER AR		87,8 %
PROTÉINES TOTALES	5,0 g	MAGNESIUM		99,3 mg
PROTÉINES TOTALES AR	9,9 %	MAGNESIUM AR		26,5 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC		1,38 mg
SEL	0,01 g	ZINC AR		13,8 %
SEL AR	0,2 %	IODE		0,00 µg
SODIUM	4,3 mg	IODE AR		0,0 %
ACIDES ORGANIQUES	0,67 g	CALCIUM		27,7 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,50 g	CALCIUM AR		3,5 %

Article : VH-9466-554

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

VH-9466-554/EU/00000000

12.12.2017 08:59:17

p. 2 / 5



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

VH-9466-554

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

POLYHYDROXYPHENOLS	1,26 g	CHLORURE	8,45 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR	1,1 %
VITAMINE A RETINOL	10,429 µg	POTASSIUM	461,2 mg
VITAMINE A RETINOL AR	1,3 %	POTASSIUM AR	23,1 %
VITAMINE A (UI)	35	COPPER	3,19 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,000 µg	COPPER AR	318,9 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,084 mg	MANGANESE	0,01 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,6 %	MANGANESE AR	0,3 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,084 mg	FLUORIDE	0,10 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	6,0 %	FLUORIDE AR	2,9 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,628 mg	SELENIUM	3,85 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	3,9 %	SELENIUM AR	7,0 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,335 mg	CHROMIUM	50,22 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	5,6 %	CHROMIUM AR	125,6 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,042 mg	MOLYBDENUM	61,10 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	3,0 %	MOLYBDENUM AR	122,2 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,19 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %	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	0
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	1	GOMME ARABIQUE E414	0
CACAO	1	SORBATES (E200->E203)	0
LEVURE	0	HYDROLYSATS DE PROTÉINES VÉGÉT	0
LÉGUMINEUSE	0	ALCOOL	0

Article : VH-9466-554

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

VH-9466-554/EU/00000000

12.12.2017 08:59:17

p. 3 / 5



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

VH-9466-554

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

Informations complémentaires sur les allergènes

NOISETTES, AMANDES	0	ASPARTAME	0
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	1
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	45,0 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	18,7 %	+/- 1

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 12.12.2017 pour le client BRUYERRE S.A.

Yoko Vervliet

Article : VH-9466-554

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

VH-9466-554/EU/00000000

12.12.2017 08:59:17

p. 4 / 5



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

VH-9466-554

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

Annexe pour l'exportation - Composition 100 %

sucré 52,90%; pâte de cacao 41,90%; beurre de cacao 3,50%; dextrose 1,20%; émulsifiant: lécithine de soja 0,50%

Ingrédients Growing Great Chocolate: Cacao

CODE ARTICLE BRUYERRE : 03070278

CODE ARTICLE FOURNISSEUR : VH-9466-554

F.T. BASEE SUR FICHE FOURNISSEUR/FABRICANT.

Cette fiche a été établie avec les plus grands soins et comporte les renseignements les plus précis, les plus corrects et les plus complets disponibles au moment de l'impression de celle-ci. Néanmoins Bruyere s.a. ne peut pas être rendue responsable pour la justesse et l'intégralité totales de ce document. Celui-ci a été établi sur base des données transmises par notre fournisseur/fabricant.

Rue François Léon Bruyere, 34 – B-6041 Gosselies * www.bruyere.be * Agrément AFSCA : AER/HAI/001729

Secrétariat général : T 0032-71/25.01.58 * F 0032-71/25.01.47 * info@bruycrre.be

T.V.A. BE 0431.703.151 / Enregistrement n° 082.711

Contact qualité matières premières : qualite.matprem@bruycrre.be * 0032-71/25.01.42

Article : VH-9466-554

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

VH-9466-554/EU/00000000

12.12.2017 08:59:17

p. 5 / 5