

# CHW-CU-20V001-471

# 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 blancCertificationCertifié HALAL

Nom commercial: 8x8x6mm

Article: CHW-CU-20V001-471

Tarif Douanier EU: 1704.9030

## Composition typique

sucre; poudre de lait entier; beurre de cacao; poudre de lait écrémé; émulsifiant: lécithine de soja; arôme naturel de vanille

### Conditionnement

CAR

**EAN Poids net** 5410522227987 10,000 KG

Forme Chunks
Quantité par boîte / sac / uni 10KG/CAR
Quantité par palette 64CAR/PAL
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)

Caractéristiques du produit

LONGUEUR 7,0 - 9,0 mm

LARGEUR 6,0 - 10,0 mm

HAUTEUR 5.0 - 7.0 mm

Critères chimiques Méthode de référence

 HUMIDITÉ
 max 1 %
 IOCCC1(1952)

 MATIÈRE GRASSE
 27,6 %
 +/- 1,5
 IOCCC14(1972)

Critères physiques Méthode de référence

Granulométrie : 4-8 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns. IOCCC116(1990)

Critères microbiologiques Méthode de référence

GERMES TOTAUX max 5.000/g ISO4833

LEVURES max 50/g ISO7954

MOISISSURES max 50/g ISO7954

ENTEROBACTÉRIACEAE max 10/g ISO21528-2

COLIFORMES max 10/g ISO4832

Article: CHW-CU-20V001-471 pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE 24.09.2020 09:15:37

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63 p. 1/4



# CHW-CU-20V001-471

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

# Critères microbiologiques Méthode de référence

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	529 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	17,5 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	26,5 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,397 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.215 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	27,6 g	VITAMINE D CALCIFERON	0,943 μg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	39,5 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	18,9 %
ACIDES GRAS SATURÉS	16,6 g	VITAMINE D (UI)	38
ACIDES GRAS SATURÉS AR	82,9 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	1,892 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	8,7 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	15,8 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,0 g	VITAMINE E (UI)	3
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,5 g	VITAMINE H BIOTINE	0,002 mg
CHOLESTÉROL	24,0 mg	VITAMINE H BIOTINE AR	4,4 %
GLUCIDES DISPONIBLES	63,2 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	$7,742~\mu g$
GLUCIDES DISPONIBLES AR	24,3 %	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	3,9 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	62,8 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 μg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	69,8 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE	154,8 mg
AMIDON	0,0 g	PHOSPHORE AR	22,1 %
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	FER	0,25 mg
PROTÉINES TOTALES	6,6 g	FER AR	1,8 %
PROTÉINES TOTALES AR	13,2 %	MAGNESIUM	17,0 mg
PROTÉINES DE LAIT	6,6 g	MAGNESIUM AR	4,5 %
SEL	0,19 g	ZINC	0,67 mg
SEL AR	3,1 %	ZINC AR	6,7 %
SODIUM	74,2 mg	IODE	5,31 μg
ACIDES ORGANIQUES	0,42 g	IODE AR	3,5 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	CALCIUM	182,4 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	CALCIUM AR	22,8 %
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE	162,41 mg
VITAMINE A RETINOL	54,411 µg	CHLORURE AR	20,3 %
VITAMINE A RETINOL AR	6,8 %	POTASSIUM	266,3 mg
VITAMINE A (UI)	181	POTASSIUM AR	13,3 %

Article: CHW-CU-20V001-471

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

24.09.2020 09:15:37

pour le client 5996

p. 2/4



# CHW-CU-20V001-471 Spécification de l'article selon la législation de l' UE

PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	14,731 μg	MANGANESE	0,01 mg
VITAMINE B1 THIAMINE	0,067 mg	MANGANESE AR	0,4 %
VITAMINE B1 THIAMINE AR	6,0 %	FLUORIDE	0,01 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,434 mg	FLUORIDE AR	0,1 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	31,0 %	SELENIUM	2,20 μg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,000 mg	SELENIUM AR	4,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	CHROMIUM	3,58 μg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,690 mg	CHROMIUM AR	9,0 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	11,5 %	MOLYBDENUM	6,71 μg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,057 mg	MOLYBDENUM AR	13,4 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	4,1 %	CENDRES	1,46 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,437 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
OEUFS ET PRODUITS À BASE D'OEUFS	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	0	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.

## Valeurs légales (calculées selon la UE Directive 2000/36/CE)

Matière sèche de cacao	21,0 %	+/- 1
Matière sèche de lait	24,8 %	+/- 1
Matière grasse de lait	6,6 %	+/-0,5

Article: CHW-CU-20V001-471 pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE 24.09.2020 09:15:37 Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p.3/4

<sup>\*\*:</sup> à l'exception d'huile/de la graisse entièrement raffinée.

<sup>&</sup>quot;Convient aux végétaliens" est basé sur la liste des ingrédients mais ne prend pas en compte le contact croisé possible lors de la production.



# W-CU-20V001-471

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

# 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 24.09.2020 pour le client BRUYERRE S.A.

Katrien Drieskens

Article: CHW-CU-20V001-471 pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE 24.09.2020 09:15:37 p. 4/4

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63