



CHD-S65INAY-E1-U68

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 : Chocolat de couverture noir
Nom commercial : INAYA
Article : CHD-S65INAY-E1-U68
Tarif Douanier EU : 1806.9039

Composition typique

pâte de cacao; sucre; poudre de cacao maigre; émulsifiant: lécithine de **soja**; arôme naturel de vanille

Ingrédients Q Fermentation™ Program: Pâte de cacao, poudre de cacao (si présent)

Fondation Cocoa Horizons: ingrédients cacao. Soutient la fondation Cocoa Horizons dans les pays où le programme est opérationnel.

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Lait

Ce produit est fabriqué sur des lignes communes qui traitent des produits contenant des ingrédients allergènes et donc susceptibles de contenir ces allergènes. Les niveaux d'allergènes présents par contact croisé peuvent varier. Nous recommandons vivement à nos clients de transmettre ces informations sur les allergènes et de les inclure sur leurs propres étiquettes de produits, en particulier ceux vendus aux consommateurs. Nous conseillons également à nos clients de tenir compte des réglementations locales sur les teneurs en allergènes et des normes d'étiquetage. Pour plus d'information, veuillez contacter votre représentant Barry Callebaut.

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	3073416101620	1,000 KG
CAR	13073416101627	6,000 KG
Forme		Pistoles
Quantité		1KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni		6UC/CAR
Quantité par palette		72CAR/PAL
Quantité à commander		6 KG (ou multiple de)

Critères chimiques

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	33,0 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

	Méthode de référence
Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.	IOCCC38(1990)

Critères microbiologiques

	Méthode de référence
GERMES TOTAUX	max 5.000/g ISO4833

Article : CHD-S65INAY-E1-U68

pour le client 5996

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

16.02.2021 15:15:46

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

p. 1 / 4



CHD-S65INAY-E1-U68

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

Critères microbiologiques

LEVURES	max 50/g
MOISSISURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	absence/g
SALMONELLES	absence/25g

Méthode de référence

ISO7954
ISO7954
ISO21528-2
ISO4832
ISO16649-2
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	509 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25,5 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.131 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	33,0 g	VITAMINE D CALCIFERON	1,446 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	47,1 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	28,9 %
ACIDES GRAS SATURÉS	19,7 g	VITAMINE D (UI)	58
ACIDES GRAS SATURÉS AR	98,6 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,613 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	10,7 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	21,8 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,1 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	16,846 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	36,3 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	8,4 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	14,0 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	31,8 g	PHOSPHORE	286,5 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	35,4 %	PHOSPHORE AR	40,9 %
POLYOLS	0,0 g	FER	20,46 mg
AMIDON	4,0 g	FER AR	146,2 %
FIBRES ALIMENTAIRES	14,2 g	MAGNESIUM	180,8 mg
PROTÉINES TOTALES	8,9 g	MAGNESIUM AR	48,2 %
PROTÉINES TOTALES AR	17,8 %	ZINC	2,52 mg
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC AR	25,2 %
SEL	0,02 g	IODE	0,00 µg
SEL AR	0,3 %	IODE AR	0,0 %
SODIUM	7,6 mg	CALCIUM	50,0 mg
ACIDES ORGANIQUES	1,20 g	CALCIUM AR	6,2 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,91 g	CHLORURE	14,43 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	2,28 g	CHLORURE AR	1,8 %

Article : CHD-S65INAY-E1-U68

pour le client 5996

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

16.02.2021 15:15:46

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

p. 2 / 4



CHD-S65INAY-E1-U68

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

ALCOOL	0,00 g	POTASSIUM	761,3 mg
VITAMINE A RETINOL	12,927 µg	POTASSIUM AR	38,1 %
VITAMINE A RETINOL AR	1,6 %	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINE A (UI)	43	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,154 mg	FLUORIDE	0,14 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	14,0 %	FLUORIDE AR	4,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,154 mg	SELENIUM	5,36 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	11,0 %	SELENIUM AR	9,8 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	1,145 mg	CHROMIUM	69,96 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	7,2 %	CHROMIUM AR	174,9 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	0,0 %	MOLYBDENUM	85,12 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	170,2 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	2,04 g

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	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	1
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.

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

Matière sèche de cacao	67,0 %	+/- 2
Matière sèche cacao dégraissé	34,0 %	+/-1,5

Article : CHD-S65INAY-E1-U68

pour le client 5996

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

16.02.2021 15:15:46

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

p. 3 / 4



CHD-S65INAY-E1-U68

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 16.02.2021 pour le client BRUYERRE S.A.

Valentine Detalle

Article : CHD-S65INAY-E1-U68

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

pour le client 5996

16.02.2021 15:15:46

p. 4 / 4