



CHD-S65INAY-E1-U68

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 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)

Cocoa Horizons Foundation. HORIZONS Ingrédients Cacao.

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Lait

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

HUMIDITÉ	max 1 %	
MATIÈRE GRASSE	33,0 %	+/- 1,5

Méthode de référence

IOCCC1(1952)
IOCCC14(1972)

Critères physiques

Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.

Méthode de référence

IOCCC38(1990)

Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5.000/g
LEVURES	max 50/g
MOISSISSURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954
ISO7954
ISO21528-2
ISO4832

Article : CHD-S65INAY-E1-U68

pour le client 5996

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

08.02.2018 16:07:43

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

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)

24 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	509 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25,5 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.131 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,446 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	33,0 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	28,9 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	47,1 %	VITAMINE D	(UI)	58
ACIDES GRAS SATURÉS	19,7 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2,613 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	98,6 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	21,8 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	10,7 g	VITAMINE E	(UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,1 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	16,846 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	36,3 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	8,4 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	14,0 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES		0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	31,8 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR		0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	35,4 %	PHOSPHORE		286,5 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		40,9 %
AMIDON	4,0 g	FER		20,46 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	14,2 g	FER AR		146,2 %
PROTÉINES TOTALES	8,9 g	MAGNESIUM		180,8 mg
PROTÉINES TOTALES AR	17,8 %	MAGNESIUM AR		48,2 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC		2,52 mg
SEL	0,02 g	ZINC AR		25,2 %
SEL AR	0,3 %	IODE		0,00 µg
SODIUM	7,6 mg	IODE AR		0,0 %
ACIDES ORGANIQUES	1,20 g	CALCIUM		50,0 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,91 g	CALCIUM AR		6,2 %
POLYHYDROXYPHENOLS	2,28 g	CHLORURE		14,43 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR		1,8 %
VITAMINE A RETINOL	12,927 µg	POTASSIUM		761,3 mg
VITAMINE A RETINOL AR	1,6 %	POTASSIUM AR		38,1 %
VITAMINE A (UI)	43	COPPER		4,44 mg

Article : CHD-S65INAY-E1-U68

pour le client 5996

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

08.02.2018 16:07:43

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

PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,000 µg	COPPER AR	444,2 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,154 mg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	14,0 %	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,154 mg	FLUORIDE	0,14 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	11,0 %	FLUORIDE AR	4,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	1,145 mg	SELENIUM	5,36 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	7,2 %	SELENIUM AR	9,8 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,618 mg	CHROMIUM	69,96 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	10,3 %	CHROMIUM AR	174,9 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,077 mg	MOLYBDENUM	85,12 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	5,5 %	MOLYBDENUM AR	170,2 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	2,04 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	1
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	0	GOMME ARABIQUE E414	0
CACAO	1	SORBATES (E200->E203)	0
LEVURE	0	HYDROLYSATS DE PROTÉINES VÉGÉT	0
LÉGUMINEUSE	0	ALCOOL	0
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

Article : CHD-S65INAY-E1-U68

pour le client 5996

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

08.02.2018 16:07:43

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

Informations complémentaires sur les allergènes

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

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 08.02.2018 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

08.02.2018 16:07:43

p. 4 / 4