



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

**811-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  
**Certification** Certifié HALAL  
**Article :** 811-E1-U68  
**Tarif Douanier EU :** 1806.9039

C'est une spécification produit préalable, elle ne doit pas être utilisée comme spécification produit définitive

## Composition typique

pâte de cacao 43,0%; sucre 43,0%; beurre de cacao 13,0%; émulsifiant: lécithines (**soja**) <1%; arôme naturel de vanille <1%

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  | 5410522513196 | 1,000 KG  |
| CAR | 5410522513189 | 6,000 KG  |

|                                |                       |
|--------------------------------|-----------------------|
| Forme                          | Callets               |
| Quantité                       | 1KG/UC                |
| Quantité par boîte / sac / uni | 6UC/CAR               |
| Quantité par palette           | 72CAR/PAL             |
| Quantité à commander           | 6 KG (ou multiple de) |

## Informations sur l'emballage

| Unité de | Matériel d'emballage | Code d'identification |
|----------|----------------------|-----------------------|
| UC       | Sac                  | 07-O                  |
| CAR      | Carton               | 20-PAP                |

## Critères chimiques

|                |                | Méthode de référence |
|----------------|----------------|----------------------|
| HUMIDITÉ       | max 1 %        | IOCCC1(1952)         |
| MATIÈRE GRASSE | 36,6 % +/- 1,5 | IOCCC14(1972)        |

Article : 811-E1-U68  
Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122  
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE  
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996  
**811-E1-U68/EU/00000000**  
02.12.2024 15:25:04  
**p. 1 / 3**



CALLEBAUT<sup>®</sup>

ÉFÉLISIUW 1911

**811-E1-U68**

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

### Critères physiques

VISCOSITÉ LINÉAIRE 1.200 - 1.600 mPa.s  
Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.

### Méthode de référence

IOCCC46(2000)  
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  
E.COLI non détecté/g  
SALMONELLES non détecté/375g

### Méthode de référence

ISO4833  
ISO7954  
ISO7954  
ISO21528-2  
ISO4832  
ISO16649-2  
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)

24 Mois après la date de production dans les conditions de stockage recommandées ci-dessous

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

|                       |          |                             |        |
|-----------------------|----------|-----------------------------|--------|
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE    | 551 kcal | SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) | 43,1 g |
| MATIÈRE GRASSE TOTALE | 36,6 g   | FIBRES ALIMENTAIRES         | 8,1 g  |
| ACIDES GRAS SATURÉS   | 21,9 g   | PROTÉINES TOTALES           | 5,1 g  |
| GLUCIDES DISPONIBLES  | 45,8 g   | SEL                         | 0,01 g |

AR = apports de référence

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

|                               |        |        |
|-------------------------------|--------|--------|
| Matière sèche de cacao        | 56,0 % | +/-1,5 |
| Matière sèche cacao dégraissé | 19,4 % | +/- 1  |

### Conditions de stockage

Entreposer le produit dans un local propre, sec (humidité relative max.70 % ) et sans odeur.  
Température de stockage recommandée : 12 - 20 °C

### Certification cachère

#### Cachère Dairy

Certificat cachère disponible sur demande. Le statut cachère est confirmé sur l'emballage (seulement pour produits solides).

Imprimé le 02.12.2024 pour le client BRUYERRE S.A.

Article : 811-E1-U68  
Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122  
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE  
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996  
**811-E1-U68/EU/00000000**  
02.12.2024 15:25:04  
**p. 2 / 3**



**CALLEBAUT**

PREMIUM 1911

**811-E1-U68**

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

Evie De Vis

Article : 811-E1-U68

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

**811-E1-U68/EU/00000000**

02.12.2024 15:25:04

**p. 3 / 3**