



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

CHK-R30GOLD-E4-U70

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 blanc au caramel
Certification	Certifié HALAL
Article :	CHK-R30GOLD-E4-U70
Tarif Douanier EU :	1704.9030

Composition typique

beurre de cacao; sucre; poudre de **lait** entier; sucre du **lait**; lactosérum en poudre (**lait**); poudre de **lait** écrémé; sucre caramélisé 2,0%; émulsifiant: lécithine de **soja**; arôme naturel de vanille; sel

Cocoa Horizons Foundation. HORIZONS Ingrédients Cacao.

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	5410522555257	2,500 KG
CAR	5410522555240	10,000 KG
Forme	Callets	
Quantité	2,5KG/UC	
Quantité par boîte / sac / uni	4UC/CAR	
Quantité par palette	42CAR/PAL	
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)		

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	37,1 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

			Méthode de référence
Granulométrie : max. 8 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.			IOCCC38(1990)

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

Article : CHK-R30GOLD-E4-U70
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

06.08.2019 11:29:39

p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHK-R30GOLD-E4-U70

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

Critères microbiologiques

Méthode de référence

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	571 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	12,8 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,5 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,551 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.388 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,7 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	37,1 g	VITAMINE D CALCIFERON	1,352 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	53,0 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	27,0 %
ACIDES GRAS SATURÉS	22,5 g	VITAMINE D (UI)	54
ACIDES GRAS SATURÉS AR	112,4 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,505 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11,6 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	20,9 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	VITAMINE H BIOTINE	0,002 mg
CHOLESTÉROL	14,8 mg	VITAMINE H BIOTINE AR	4,4 %
GLUCIDES DISPONIBLES	50,8 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	7,624 µg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	19,5 %	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	3,8 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	50,3 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	55,9 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE	219,7 mg
AMIDON	0,0 g	PHOSPHORE AR	31,4 %
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	FER	0,15 mg
PROTÉINES TOTALES	8,0 g	FER AR	1,1 %
PROTÉINES TOTALES AR	16,0 %	MAGNESIUM	12,6 mg
PROTÉINES DE LAIT	8,0 g	MAGNESIUM AR	3,4 %
SEL	0,51 g	ZINC	0,50 mg
SEL AR	8,5 %	ZINC AR	5,0 %
SODIUM	205,0 mg	IODE	3,94 µg
ACIDES ORGANIQUES	0,62 g	IODE AR	2,6 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	CALCIUM	309,0 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	CALCIUM AR	38,6 %
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE	181,62 mg
VITAMINE A RETINOL	13,131 µg	CHLORURE AR	22,7 %
VITAMINE A RETINOL AR	1,6 %	POTASSIUM	444,3 mg
VITAMINE A (UI)	44	POTASSIUM AR	22,2 %
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	3,116 µg	MANGANESE	0,03 mg
VITAMINE B1 THIAMINE	0,102 mg	MANGANESE AR	1,4 %

Article : CHK-R30GOLD-E4-U70

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

06.08.2019 11:29:39

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHK-R30GOLD-E4-U70

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

VITAMINE B1	THIAMINE AR	9,3 %	FLUORIDE	0,04 mg
VITAMINE B2	RIBOFLAVINE	0,647 mg	FLUORIDE AR	1,3 %
VITAMINE B2	RIBOFLAVINE AR	46,2 %	SELENIUM	5,19 µg
VITAMINE B3/PP	NIACINE/NICOTIN	0,153 mg	SELENIUM AR	9,4 %
VITAMINE B3/PP	NIACINE/NICOTIN AR	1,0 %	CHROMIUM	13,33 µg
VITAMINE B5	ACIDE PANTOTHEN.	0,866 mg	CHROMIUM AR	33,3 %
VITAMINE B5	ACIDE PANTOTHEN. AR	14,4 %	MOLYBDENUM	18,52 µg
VITAMINE B6	PYRIDOXINE	0,100 mg	MOLYBDENUM AR	37,0 %
VITAMINE B6	PYRIDOXINE AR	7,2 %	CENDRES	2,42 g
VITAMINE B12	CYANO-COBALAMINE	0,319 µg		

AR = apports de référence

Allergènes additionnels et autre information

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	0
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	31,9 %	+/-1,5
Matière sèche de lait	29,8 %	+/-1,5
Matière grasse de lait	7,1 %	+/-0,5

Conditions de stockage

Entreposer le produit dans un local propre, sec (humidité relative max.70 %) et sans odeur.

Température de stockage: 12 - 20 °C

Article : CHK-R30GOLD-E4-U70

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

06.08.2019 11:29:39

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHK-R30GOLD-E4-U70

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

Certification cachère

Cachère Dairy

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

Imprimé le 06.08.2019 pour le client BRUYERRE S.A.

Katrien Drieskens

Article : CHK-R30GOLD-E4-U70

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

06.08.2019 11:29:39

p. 4 / 4