



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: lécithines (**soja**); arôme naturel de vanille; sel

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

Conditionnement

	EAN	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
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	non détecté/g	ISO16649-2
SALMONELLES	non détecté/25g	ISO6579-1

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

28.12.2022 10:34:09

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)

18 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	571 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,551 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,5 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,7 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.388 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,352 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	37,1 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	27,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	53,0 %	VITAMINE D (UI)		54
ACIDES GRAS SATURÉS	22,5 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2,505 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	112,4 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	20,9 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11,6 g	VITAMINE E (UI)		4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	FOLATE		7,624 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	FOLATE AR		3,8 %
CHOLESTÉROL	14,8 mg	PHOSPHORE		219,7 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	50,8 g	PHOSPHORE AR		31,4 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	19,5 %	FER		0,15 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	50,3 g	FER AR		1,1 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	55,9 %	MAGNESIUM		12,6 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		3,4 %
AMIDON	0,0 g	ZINC		0,50 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	ZINC AR		5,0 %
PROTÉINES TOTALES	8,0 g	IODE		3,94 µg
PROTÉINES TOTALES AR	16,0 %	IODE AR		2,6 %
PROTÉINES DE LAIT	8,0 g	CALCIUM		309,0 mg
SEL	0,51 g	CALCIUM AR		38,6 %
SEL AR	8,5 %	CHLORURE		181,62 mg
SODIUM	205,0 mg	CHLORURE AR		22,7 %
ACIDES ORGANIQUES	0,62 g	POTASSIUM		444,3 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	POTASSIUM AR		22,2 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	MANGANESE		0,03 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR		1,4 %
VITAMINE A RETINOL	13,131 µg	FLUORIDE		0,04 mg
VITAMINE A (UI)	44	FLUORIDE AR		1,3 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,102 mg	SELENIUM		5,19 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	9,3 %	SELENIUM AR		9,4 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,647 mg	CHROMIUM		13,33 µg

Article : CHK-R30GOLD-E4-U70

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

28.12.2022 10:34:09

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 B2 RIBOFLAVINE AR	46,2 %	CHROMIUM AR	33,3 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,153 mg	MOLYBDENUM	18,52 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,0 %	MOLYBDENUM AR	37,0 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,319 µg	CENDRES	2,42 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	12,8 %		

AR = apports de référence

Allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	1	AVOINE	0
LACTOSE	1	SEIGLE	0
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	0	ORGE (EXCEPT SIROP DE GLUCOSE)	0
SOJA*	1	BLÉ EN ÉPEAUTRE, EX. G. SIROP	0
POISSONS (INCL. CALAMAR)	0	SOUCHES HYBRIDES DE CÉRÉALES	0
CRUSTACÉS (INCL. CREVETTES)	0	NOISETTES*	0
ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC >	0	AMANDES*	0
CÉLERI	0	NOIX DU BRÉSIL*	0
ARACHIDES*	0	NOIX DE CAJOU*	0
HUILE D'ARACHIDE HAUTEMENT RAFFINÉE	0	NOIX DE MACADAMIA / DU QUEENSLAND *	0
SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0	NOIX DE PÉCAN*	0
MOUTARDE	0	PISTACHES*	0
LUPIN	0	NOIX*	0
MOLLUSQUES (INCL. ORMEAU)	0	F. RÉF. HUILE DE NOIX, EX. CACAHUÈTE	0

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

*: à l'exception d'huile/de la graisse entièrement raffinée.

Autres substances d'intérêt

BOEUF	0	CHATAÎGNES*	0
PORC	0	PIN / PIGNON DE PIN*	0
POULE	0	NOIX DE PILI*	0
FRUCTOSE	1	KARITÉ*	0
MAÏS	0	NOIX DE COEUR*	0
VANILLINE	1	CHINQUAPINE*	0
ALCOOL	0	NOIX DE LYCHEE*	0
ASPARTAME	0	FAÎNES*	0
SARRASIN	0	COURGE OU NOYER*	0
GLUTEN>20 PPM	0	NOIX DE COCO*	0
SIROP DE GLUCOSE À BASE D'ORGE	0	NOIX DE CARYER*	0
BLÉ B. GLU. SIROP INC. DEX.	0	LACTITOL	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA HAUTEMENT RAFFINÉE	1		

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

*: à l'exception d'huile/de la graisse entièrement raffinée.

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

28.12.2022 10:34:09

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHK-R30GOLD-E4-U70

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

Informations sur la pertinence diététique

CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS

1

CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS

0

Légende : 1 = apte 0 = inapte

"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

Certification cachère

Cachère Dairy

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

Imprimé le 28.12.2022 pour le client BRUYERRE S.A.

Evie De Vis

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

28.12.2022 10:34:09

p. 4 / 4