



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

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

14.12.2017 13:11:39

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

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 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	VITAMINE H	BIOTINE	0,002 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	4,4 %
CHOLESTÉROL	14,8 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	7,624 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	50,8 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	3,8 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	19,5 %	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	50,3 g	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	55,9 %	PHOSPHORE		219,7 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		31,4 %
AMIDON	0,0 g	FER		0,15 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	FER AR		1,1 %
PROTÉINES TOTALES	8,0 g	MAGNESIUM		12,6 mg
PROTÉINES TOTALES AR	16,0 %	MAGNESIUM AR		3,4 %
PROTÉINES DE LAIT	8,0 g	ZINC		0,50 mg
SEL	0,51 g	ZINC AR		5,0 %
SEL AR	8,5 %	IODE		3,94 µg
SODIUM	205,0 mg	IODE AR		2,6 %
ACIDES ORGANIQUES	0,62 g	CALCIUM		309,0 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	CALCIUM AR		38,6 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	CHLORURE		181,62 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR		22,7 %
VITAMINE A RETINOL	13,131 µg	POTASSIUM		444,3 mg
VITAMINE A RETINOL AR	1,6 %	POTASSIUM AR		22,2 %
VITAMINE A (UI)	44	COPPER		0,06 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	3,116 µg	COPPER AR		6,1 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,102 mg	MANGANESE		0,03 mg

Article : CHK-R30GOLD-E4-U70

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

14.12.2017 13:11:39

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 %	MANGANESE AR	1,4 %
VITAMINE B2	RIBOFLAVINE	0,647 mg	FLUORIDE	0,04 mg
VITAMINE B2	RIBOFLAVINE AR	46,2 %	FLUORIDE AR	1,3 %
VITAMINE B3/PP	NIACINE/NICOTIN	0,153 mg	SELENIUM	5,19 µg
VITAMINE B3/PP	NIACINE/NICOTIN AR	1,0 %	SELENIUM AR	9,4 %
VITAMINE B5	ACIDE PANTOTHEN.	0,866 mg	CHROMIUM	13,33 µg
VITAMINE B5	ACIDE PANTOTHEN. AR	14,4 %	CHROMIUM AR	33,3 %
VITAMINE B6	PYRIDOXINE	0,100 mg	MOLYBDENUM	18,52 µg
VITAMINE B6	PYRIDOXINE AR	7,2 %	MOLYBDENUM AR	37,0 %
VITAMINE B12	CYANO-COBALAMINE	0,319 µg	CENDRES	2,42 g
VITAMINE B12	CYANO-COBALAMINE AR	12,8 %	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	1
HUILE D'ARACHIDE	0	AIL	0
SÉSAME	0	CAFÉINE	1
HUILE DE SÉSAME	0	BHA/BHT (E320/E321)	0

Article : CHK-R30GOLD-E4-U70

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

14.12.2017 13:11:39

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

Informations complémentaires sur les allergènes

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	0
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	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 OK cachère disponible sur demande. Le statut cachère est confirmé sur l'emballage (seulement pour produits solides).

Imprimé le 14.12.2017 pour le client BRUYERRE S.A.

Yoko Vervliet

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

14.12.2017 13:11:39

p. 4 / 4