



# CHM-Q35PAP-E4-U70

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

BRUYERRE S.A.  
RUE F.L. BRUYERRE 30-34  
6041 GOSELIES  
BELGIQUE

### Spécification de l'article

Dénomination légale :	Chocolat de couverture au lait
Nom commercial :	PAPOUASIE NELLE GUINEE
Article :	CHM-Q35PAP-E4-U70
Tarif Douanier EU :	1806.2010

### Composition typique

sucres; beurre de cacao; poudre de lait entier; pâte de cacao Papouasie-Nouvelle-Guinée; émulsifiant: lécithine de soja; arôme naturel de vanille

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

### Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	3073416296043	2,500 KG
CAR	13073416296040	10,000 KG
Forme		Pistoles
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	38,4 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

### Critères physiques

		Méthode de référence
VISCOSITÉ CASSON	650 - 950 mPa.s	IOCCC46(2000) & 10(1973)
LIMITE D'ÉCOULEMENT	2,50 - 5,50 Pa	IOCCC46(2000) & 10(1973)
Granulométrie : max. 3 % 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

Article : CHM-Q35PAP-E4-U70

pour le client 5996

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

16.02.2021 15:21:03

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

p. 1 / 4



# CHM-Q35PAP-E4-U70

## 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)

18 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	572 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	21,1 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,6 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,476 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.394 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,6 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	38,4 g	VITAMINE D CALCIFERON	1,434 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	54,9 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	28,7 %
ACIDES GRAS SATURÉS	23,1 g	VITAMINE D (UI)	57
ACIDES GRAS SATURÉS AR	115,7 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,587 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,2 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	21,6 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,5 g	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	24,3 mg	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	11,609 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	47,1 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	5,8 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	18,1 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	46,0 g	PHOSPHORE	236,6 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	51,1 %	PHOSPHORE AR	33,8 %
POLYOLS	0,0 g	FER	3,72 mg
AMIDON	0,6 g	FER AR	26,6 %
FIBRES ALIMENTAIRES	2,3 g	MAGNESIUM	50,5 mg
PROTÉINES TOTALES	7,9 g	MAGNESIUM AR	13,5 %
PROTÉINES TOTALES AR	15,8 %	ZINC	1,24 mg
PROTÉINES DE LAIT	6,4 g	ZINC AR	12,4 %
SEL	0,23 g	IODE	6,49 µg
SEL AR	3,8 %	IODE AR	4,3 %
SODIUM	92,0 mg	CALCIUM	231,3 mg
ACIDES ORGANIQUES	0,61 g	CALCIUM AR	28,9 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,15 g	CHLORURE	200,68 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	0,37 g	CHLORURE AR	25,1 %
ALCOOL	0,00 g	POTASSIUM	457,7 mg
VITAMINE A RETINOL	14,322 µg	POTASSIUM AR	22,9 %
VITAMINE A RETINOL AR	1,8 %	MANGANESE	0,02 mg
VITAMINE A (UI)	48	MANGANESE AR	1,1 %

Article : CHM-Q35PAP-E4-U70

pour le client 5996

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

16.02.2021 15:21:03

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

p. 2 / 4



# CHM-Q35PAP-E4-U70

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

VITAMINE B1 THIAMINE	0,099 mg	FLUORIDE	0,06 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	9,0 %	FLUORIDE AR	1,7 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,550 mg	SELENIUM	4,62 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	39,3 %	SELENIUM AR	8,4 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,192 mg	CHROMIUM	23,46 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,2 %	CHROMIUM AR	58,6 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	0,0 %	MOLYBDENUM	30,09 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	60,2 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,526 µg	CENDRES	2,08 g

AR = apports de référence

### Autres Informations allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production

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	37,3 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	5,6 %	+/-0,5
Matière sèche de lait	24,5 %	+/- 1
Matière grasse de lait	6,8 %	+/-0,5

Article : CHM-Q35PAP-E4-U70  
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

16.02.2021 15:21:03

p. 3 / 4



# CHM-Q35PAP-E4-U70

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

### 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 16.02.2021 pour le client BRUYERRE S.A.

Valentine Detalle