



# 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

### 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
E.COLI	absence/g	ISO16649-2

Article : CHM-Q35PAP-E4-U70

pour le client 5996

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

08.02.2018 16:14:40

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

SALMONELLES absence/25g

### Méthode de référence

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 C ACIDE ASCORBIQUE	0,476 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,6 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,6 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.394 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,434 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	38,4 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	28,7 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	54,9 %	VITAMINE D (UI)	57
ACIDES GRAS SATURÉS	23,1 g	VITAMINE E ALFA-TOCOPHEROL	2,587 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	115,7 %	VITAMINE E ALFA-TOCOPHEROL AR	21,6 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,2 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	VITAMINE H BIOTINE	0,000 mg
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	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	46,0 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	51,1 %	PHOSPHORE	236,6 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR	33,8 %
AMIDON	0,6 g	FER	3,72 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	2,3 g	FER AR	26,6 %
PROTÉINES TOTALES	7,9 g	MAGNESIUM	50,5 mg
PROTÉINES TOTALES AR	15,8 %	MAGNESIUM AR	13,5 %
PROTÉINES DE LAIT	6,4 g	ZINC	1,24 mg
SEL	0,23 g	ZINC AR	12,4 %
SEL AR	3,8 %	IODE	6,49 µg
SODIUM	92,0 mg	IODE AR	4,3 %
ACIDES ORGANIQUES	0,61 g	CALCIUM	231,3 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,15 g	CALCIUM AR	28,9 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,37 g	CHLORURE	200,68 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR	25,1 %
VITAMINE A RETINOL	14,322 µg	POTASSIUM	457,7 mg
VITAMINE A RETINOL AR	1,8 %	POTASSIUM AR	22,9 %
VITAMINE A (UI)	48	COPPER	0,96 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	5,137 µg	COPPER AR	95,8 %

Article : CHM-Q35PAP-E4-U70

pour le client 5996

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

08.02.2018 16:14:40

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	MANGANESE	0,02 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	9,0 %	MANGANESE AR	1,1 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,550 mg	FLUORIDE	0,06 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	39,3 %	FLUORIDE AR	1,7 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,192 mg	SELENIUM	4,62 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,2 %	SELENIUM AR	8,4 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,948 mg	CHROMIUM	23,46 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	15,8 %	CHROMIUM AR	58,6 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,087 mg	MOLYBDENUM	30,09 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	6,2 %	MOLYBDENUM AR	60,2 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,526 µg	CENDRES	2,08 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	21,1 %	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	0
HUILE D'ARACHIDE	0	AIL	0
SÉSAME	0	CAFÉINE	1

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

08.02.2018 16:14:40

p. 3 / 4



# CHM-Q35PAP-E4-U70

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

### Informations complémentaires sur les allergènes

HUILE DE SÉSAME	0	BHA/BHT (E320/E321)	0
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	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

### 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 08.02.2018 pour le client BRUYERRE S.A.

Valentine Detalle

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

08.02.2018 16:14:40

p. 4 / 4