



CHW-N34ZEPH-E4-U72

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
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	ZEPHYR
Article :	CHW-N34ZEPH-E4-U72
Tarif Douanier EU :	1704.9030

Composition typique

sucré; beurre de cacao; poudre de **lait** entier; poudre de **lait** écrémé; émulsifiant: lécithine de **soja**

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	3073416403502	5,000 KG
CAR	13073416403509	20,000 KG
Forme		Pistoles
Quantité		5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni		4UC/CAR
Quantité par palette		30CAR/PAL
Quantité à commander		20 KG (ou multiple de)

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	41,9 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

	Méthode de référence
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
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

Article : CHW-N34ZEPH-E4-U72

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



CHW-N34ZEPH-E4-U72

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

Critères microbiologiques

Méthode de référence

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	597 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,535 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	29,9 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,7 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.500 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,589 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	41,9 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	31,8 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	59,9 %	VITAMINE D (UI)		64
ACIDES GRAS SATURÉS	25,2 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2,850 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	126,2 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	23,8 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	13,4 g	VITAMINE E (UI)		4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,3 g	VITAMINE H	BIOTINE	0,001 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	1,1 %
CHOLESTÉROL	23,3 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	11,038 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	47,2 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	5,5 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	18,1 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES		0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	46,8 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR		0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	52,0 %	PHOSPHORE		211,9 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		30,3 %
AMIDON	0,0 g	FER		0,24 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	FER AR		1,7 %
PROTÉINES TOTALES	7,5 g	MAGNESIUM		23,2 mg
PROTÉINES TOTALES AR	15,1 %	MAGNESIUM AR		6,2 %
PROTÉINES DE LAIT	7,5 g	ZINC		0,92 mg
SEL	0,25 g	ZINC AR		9,2 %
SEL AR	4,2 %	IODE		7,26 µg
SODIUM	101,5 mg	IODE AR		4,8 %
ACIDES ORGANIQUES	0,48 g	CALCIUM		249,5 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	CALCIUM AR		31,2 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	CHLORURE		221,85 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR		27,7 %
VITAMINE A RETINOL	15,922 µg	POTASSIUM		363,9 mg
VITAMINE A RETINOL AR	2,0 %	POTASSIUM AR		18,2 %
VITAMINE A (UI)	53	COPPER		0,04 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	5,746 µg	COPPER AR		4,1 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,085 mg	MANGANESE		0,02 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,8 %	MANGANESE AR		1,0 %

Article : CHW-N34ZEPH-E4-U72

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



CHW-N34ZEPH-E4-U72

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

VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,590 mg	FLUORIDE	0,03 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	42,1 %	FLUORIDE AR	0,8 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,000 mg	SELENIUM	3,76 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	SELENIUM AR	6,8 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,952 mg	CHROMIUM	9,14 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	15,9 %	CHROMIUM AR	22,8 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,083 mg	MOLYBDENUM	13,13 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	5,9 %	MOLYBDENUM AR	26,3 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,591 µg	CENDRES	1,95 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	23,6 %	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	0
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
HUILE DE SÉSAME	0	BHA/BHT (E320/E321)	0
MOUTARDE	0	SACCHAROSE	1

Article : CHW-N34ZEPH-E4-U72

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. 3 / 4



CHW-N34ZEPH-E4-U72

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

Informations complémentaires sur les allergènes

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	35,5 %	+/-1,5
Matière sèche de lait	27,2 %	+/-1,5
Matière grasse de lait	6,5 %	+/-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 : CHW-N34ZEPH-E4-U72

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. 4 / 4