



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

W3-E4-U71

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 blanc
Certification Certifié HALAL
Nom commercial : Velvet
Article : W3-E4-U71
Tarif Douanier EU : 1704.9030

Composition typique

sucré; beurre de cacao; poudre de **lait** entier; émulsifiant: **lécithines (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	5410522516937	2,500 KG
CAR	5410522516920	20,000 KG

Forme Callets
Quantité 2,5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni 8UC/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	40,0 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

		Méthode de référence
VISCOSITÉ LINÉAIRE	900 - 1.400 mPa.s	IOCCC46(2000)
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	non détecté/g	ISO16649-2

Article : W3-E4-U71
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996
W3-E4-U71/EU/00000000
28.12.2022 11:35:47
p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FELSNUM 1911

W3-E4-U71**Spécification de l'article selon la législation de l' UE****Critères microbiologiques****Méthode de référence**

SALMONELLES

non détecté/25g

ISO6579-1

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

Les produits avec une DLUO à compter du 25.03.2020 ont une DLUO de 18 mois même si l'étiquetage ne fait pas encore état de cette DLUO plus longtemps.

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	589 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,455 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	29,5 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,6 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.465 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,503 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	40,0 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	30,1 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	57,1 %	VITAMINE D (UI)	60
ACIDES GRAS SATURÉS	24,1 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,686 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	120,5 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	22,4 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,7 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	FOLATE	9,921 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	FOLATE AR	5,0 %
CHOLESTÉROL	23,4 mg	PHOSPHORE	181,1 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	51,0 g	PHOSPHORE AR	25,9 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	19,6 %	FER	0,24 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	50,8 g	FER AR	1,7 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	56,4 %	MAGNESIUM	19,8 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	5,3 %
AMIDON	0,0 g	ZINC	0,79 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	ZINC AR	7,9 %
PROTÉINES TOTALES	6,1 g	IODE	6,20 µg
PROTÉINES TOTALES AR	12,2 %	IODE AR	4,1 %
PROTÉINES DE LAIT	6,1 g	CALCIUM	213,3 mg
SEL	0,22 g	CALCIUM AR	26,7 %
SEL AR	3,6 %	CHLORURE	189,74 mg
SODIUM	86,8 mg	CHLORURE AR	23,7 %
ACIDES ORGANIQUES	0,39 g	POTASSIUM	311,2 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	POTASSIUM AR	15,6 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	MANGANESE	0,02 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	1,1 %
VITAMINE A RETINOL	14,939 µg	FLUORIDE	0,03 mg

Article : W3-E4-U71

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

W3-E4-U71/EU/00000000

28.12.2022 11:35:47

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

FELSNUM 1911

W3-E4-U71**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

VITAMINE A (UI)	50	FLUORIDE AR	0,8 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,072 mg	SELENIUM	3,36 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	6,5 %	SELENIUM AR	6,1 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,503 mg	CHROMIUM	8,66 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	35,9 %	CHROMIUM AR	21,7 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,000 mg	MOLYBDENUM	12,01 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	24,0 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,503 µg	CENDRES	1,68 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	20,1 %		

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. CACAHUËTE	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

Article : W3-E4-U71

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

W3-E4-U71/EU/00000000

28.12.2022 11:35:47

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

W3-E4-U71

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

Autres substances d'intérêt

HUILE/GRAISSE DE SOJA HAUTEMENT RAFFINÉE 1

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

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

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	33,5 %	+/-1,5
Matière sèche de lait	23,3 %	+/- 1
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 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 : W3-E4-U71
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996
W3-E4-U71/EU/00000000
28.12.2022 11:35:47
p. 4 / 4