



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CAPPUCCINO-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 : Mélange de chocolat au lait et de chocolat blanc au café
Nom commercial : Cappuccino
Article : CAPPUCCINO-E4-U70
Tarif Douanier EU : 1806.2010

Composition typique

sucré 43,0% ; beurre de cacao 27,5% ; poudre de lait entier 22,5% ; pâte de cacao 4,0% ; café 2,0% ; émulsifiant: lécithine de soja <1% ; café soluble <1% ; arôme naturel de vanille <1%

Ingrédients Growing Great Chocolate: Cacao

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	5410522513776	2,500 KG
CAR	5410522513769	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

Critères chimiques	Méthode de référence	
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	36,0 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

Critères physiques	Méthode de référence	
VISCOSITÉ LINÉAIRE	1.772 - 2.198 mPa.s	IOCCC46(2000)
Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.		IOCCC38(1990)

Critères microbiologiques

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 : CAPPUCCINO-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

25.01.2018 09:47:06

p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FELIUM 1911

CAPPUCCINO-E4-U70**Spécification de l'article selon la législation de l' UE****Critères microbiologiques****Méthode de référence**

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	564 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,427 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,2 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,5 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.358 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,327 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	36,0 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	26,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	51,4 %	VITAMINE D (UI)	53
ACIDES GRAS SATURÉS	21,8 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,395 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	108,8 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	20,0 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11,4 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,1 g	VITAMINE H BIOTINE	0,000 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	21,8 mg	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	10,010 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	52,0 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	5,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	20,0 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	51,3 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	57,0 %	PHOSPHORE	189,6 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR	27,1 %
AMIDON	0,2 g	FER	1,74 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	2,0 g	FER AR	12,5 %
PROTÉINES TOTALES	6,6 g	MAGNESIUM	33,3 mg
PROTÉINES TOTALES AR	13,1 %	MAGNESIUM AR	8,9 %
PROTÉINES DE LAIT	5,7 g	ZINC	0,89 mg
SEL	0,20 g	ZINC AR	8,9 %
SEL AR	3,4 %	IODE	5,88 µg
SODIUM	81,9 mg	IODE AR	3,9 %
ACIDES ORGANIQUES	0,43 g	CALCIUM	206,0 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,05 g	CALCIUM AR	25,7 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,12 g	CHLORURE	179,17 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR	22,4 %
VITAMINE A RETINOL	13,245 µg	POTASSIUM	386,6 mg
VITAMINE A RETINOL AR	1,7 %	POTASSIUM AR	19,3 %
VITAMINE A (UI)	44	COPPER	0,41 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	4,602 µg	COPPER AR	41,1 %

Article : CAPPUCCINO-E4-U70

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

25.01.2018 09:47:06

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

FELGIUM 1911

CAPPUCCINO-E4-U70**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

VITAMINE B1 THIAMINE	0,076 mg	MANGANESE	0,02 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	6,9 %	MANGANESE AR	1,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,483 mg	FLUORIDE	0,04 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	34,5 %	FLUORIDE AR	1,1 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,445 mg	SELENIUM	3,71 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	2,8 %	SELENIUM AR	6,7 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,800 mg	CHROMIUM	12,82 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	13,3 %	CHROMIUM AR	32,1 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,071 mg	MOLYBDENUM	16,99 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	5,1 %	MOLYBDENUM AR	34,0 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,471 µg	CENDRES	1,80 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	18,9 %	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 : CAPPUCCINO-E4-U70

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

25.01.2018 09:47:06

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CAPPUCCINO-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	32,3 %	+/-1,5
Matière sèche de lait	22,5 %	+/- 1
Matière grasse de lait	6,2 %	+/-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 25.01.2018 pour le client BRUYERRE S.A.

Yoko Vervliet