



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHM-CU-17X259-552

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 au lait
Article : CHM-CU-17X259-552
Tarif Douanier EU : 1806.2030

Composition typique

sucres; poudre de lait entier; beurre de cacao; pâte de cacao; 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	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
UC	5410522459494	2,500 KG		
CAR	5410522459500	10,000 KG		

Forme	Chunks
Quantité	2,5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	4UC/CAR
Quantité par palette	49CAR/PAL
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)	

Caractéristiques du produit

LONGUEUR	9,0 - 11,0 mm
LARGEUR	8,0 - 12,0 mm
HAUTEUR	3,0 - 5,0 mm

Critères chimiques

Critères chimiques	Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 % IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	27,9 % +/- 1,5 IOCCC14(1972)

Critères physiques

Critères physiques	Méthode de référence
Granulométrie : 4-8 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.	IOCCC116(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

Article : CHM-CU-17X259-552
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

28.12.2022 10:40:49

p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FELIUM 1911

CHM-CU-17X259-552**Spécification de l'article selon la législation de l' UE****Critères microbiologiques****Méthode de référence**

COLIFORMES	max 10/g	ISO4832
E.COLI	non détecté/g	ISO16649-2
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

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	523 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,353 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	26,2 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,4 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.190 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	0,992 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	27,9 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	19,8 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	39,9 %	VITAMINE D (UI)	40
ACIDES GRAS SATURÉS	16,8 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	1,895 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	83,9 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	15,8 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	8,8 g	VITAMINE E (UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,9 g	FOLATE	8,809 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	FOLATE AR	4,4 %
CHOLESTÉROL	20,5 mg	PHOSPHORE	181,7 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	59,8 g	PHOSPHORE AR	26,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	23,0 %	FER	3,51 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	58,8 g	FER AR	25,1 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	65,3 %	MAGNESIUM	42,1 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	11,2 %
AMIDON	0,6 g	ZINC	0,98 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	2,1 g	ZINC AR	9,8 %
PROTÉINES TOTALES	6,7 g	IODE	4,77 µg
PROTÉINES TOTALES AR	13,4 %	IODE AR	3,2 %
PROTÉINES DE LAIT	5,4 g	CALCIUM	171,4 mg
SEL	0,17 g	CALCIUM AR	21,4 %
SEL AR	2,8 %	CHLORURE	148,17 mg
SODIUM	67,8 mg	CHLORURE AR	18,5 %
ACIDES ORGANIQUES	0,52 g	POTASSIUM	363,8 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,14 g	POTASSIUM AR	18,2 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,34 g	MANGANESE	0,01 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,6 %
VITAMINE A RETINOL	32,293 µg	FLUORIDE	0,04 mg
VITAMINE A (UI)	108	FLUORIDE AR	1,1 %

Article : CHM-CU-17X259-552

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

28.12.2022 10:40:49

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

FELGIUM 1911

CHM-CU-17X259-552**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

VITAMINE B1 THIAMINE	0,080 mg	SELENIUM	3,31 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,3 %	SELENIUM AR	6,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,411 mg	CHROMIUM	18,44 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	29,4 %	CHROMIUM AR	46,1 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,170 mg	MOLYBDENUM	24,07 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,1 %	MOLYBDENUM AR	48,1 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,390 µg	CENDRES	1,62 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	15,6 %		

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. CACAHUÈTE	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
HUILE/GRAISSE DE SOJA HAUTEMENT RAFFINÉE	1		

Article : CHM-CU-17X259-552

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

28.12.2022 10:40:49

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 3 / 4



CALLEBAUT

BEELGIUM 1911

CHM-CU-17X259-552

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

Autres substances d'intérêt

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	27,3 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	5,1 %	+/-0,5
Matière sèche de lait	20,4 %	+/- 1
Matière grasse de lait	5,7 %	+/-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 : Absence

Imprimé le 28.12.2022 pour le client BRUYERRE S.A.

Evie De Vis

Article : CHM-CU-17X259-552

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

28.12.2022 10:40:49

p. 4 / 4