



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: lécithine de soja; arôme naturel de vanille
Ingrédients Growing Great Chocolate: Cacao

Conditionnement

	EAN	Poids net
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

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

Critères physiques

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

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

12.02.2018 14:46:41

p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FELGIUM 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	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 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	VITAMINE H BIOTINE	0,001 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	VITAMINE H BIOTINE AR	2,0 %
CHOLESTÉROL	20,5 mg	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	8,809 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	59,8 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	4,4 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	23,0 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	58,8 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	65,3 %	PHOSPHORE	181,7 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR	26,0 %
AMIDON	0,6 g	FER	3,51 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	2,1 g	FER AR	25,1 %
PROTÉINES TOTALES	6,7 g	MAGNESIUM	42,1 mg
PROTÉINES TOTALES AR	13,4 %	MAGNESIUM AR	11,2 %
PROTÉINES DE LAIT	5,4 g	ZINC	0,98 mg
SEL	0,17 g	ZINC AR	9,8 %
SEL AR	2,8 %	IODE	4,77 µg
SODIUM	67,8 mg	IODE AR	3,2 %
ACIDES ORGANIQUES	0,52 g	CALCIUM	171,4 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,14 g	CALCIUM AR	21,4 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,34 g	CHLORURE	148,17 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR	18,5 %
VITAMINE A RETINOL	32,293 µg	POTASSIUM	363,8 mg
VITAMINE A RETINOL AR	4,0 %	POTASSIUM AR	18,2 %

Article : CHM-CU-17X259-552

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

12.02.2018 14:46:41

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHM-CU-17X259-552

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

VITAMINE A (UI)	108	COPPER	0,88 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	9,032 µg	COPPER AR	88,1 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,080 mg	MANGANESE	0,01 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,3 %	MANGANESE AR	0,6 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,411 mg	FLUORIDE	0,04 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	29,4 %	FLUORIDE AR	1,1 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,170 mg	SELENIUM	3,31 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,1 %	SELENIUM AR	6,0 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,714 mg	CHROMIUM	18,44 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	11,9 %	CHROMIUM AR	46,1 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,064 mg	MOLYBDENUM	24,07 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	4,6 %	MOLYBDENUM AR	48,1 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,390 µg	CENDRES	1,62 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	15,6 %	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	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

Article : CHM-CU-17X259-552

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

12.02.2018 14:46:41

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

Informations complémentaires sur les allergènes

HUILE D'ARACHIDE	0	AIL	0
SÉSAME	0	CAFÉINE	1
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	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 12.02.2018 pour le client BRUYERRE S.A.

Yoko Vervliet

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

12.02.2018 14:46:41

p. 4 / 4