



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

811-E4-U71

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 de couverture noir
Certification	Certifié HALAL
Article :	811-E4-U71
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typique

pâte de cacao; sucre; beurre de cacao; émulsifiant: lécithine de **soja**; arôme naturel de vanille

Fondation Cocoa Horizons: ingrédients cacao. Soutient la fondation Cocoa Horizons dans les pays où le programme est opérationnel.

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Lait

Ce produit est fabriqué sur des lignes communes qui traitent des produits contenant des ingrédients allergènes et donc susceptibles de contenir ces allergènes. Les niveaux d'allergènes présents par contact croisé peuvent varier. Nous recommandons vivement à nos clients de transmettre ces informations sur les allergènes et de les inclure sur leurs propres étiquettes de produits, en particulier ceux vendus aux consommateurs. Nous conseillons également à nos clients de tenir compte des réglementations locales sur les teneurs en allergènes et des normes d'étiquetage. Pour plus d'information, veuillez contacter votre représentant Barry Callebaut.

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	5410522513257	2,500 KG
CAR	5410522513240	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	36,6 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

		Méthode de référence
VISCOSITÉ LINÉAIRE	1.200 - 1.600 mPa.s	IOCCC46(2000)
Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.		IOCCC38(1990)

Article : 811-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
811-E4-U71/EU/00000000
18.02.2021 09:15:50
p. 1 / 4



CALLEBAUT

ÉTABLI EN 1911

811-E4-U71

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

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 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)

24 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	551 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,6 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.307 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	36,6 g	VITAMINE D CALCIFERON	1,625 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	52,3 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	32,5 %
ACIDES GRAS SATURÉS	21,9 g	VITAMINE D (UI)	65
ACIDES GRAS SATURÉS AR	109,7 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,937 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11,9 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	24,5 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	11,254 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	45,8 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	5,6 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	17,6 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	43,1 g	PHOSPHORE	162,6 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	47,9 %	PHOSPHORE AR	23,2 %
POLYOLS	0,0 g	FER	12,66 mg
AMIDON	2,2 g	FER AR	90,5 %
FIBRES ALIMENTAIRES	8,1 g	MAGNESIUM	102,6 mg
PROTÉINES TOTALES	5,1 g	MAGNESIUM AR	27,4 %
PROTÉINES TOTALES AR	10,2 %	ZINC	1,43 mg
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC AR	14,3 %
SEL	0,01 g	IODE	0,00 µg
SEL AR	0,2 %	IODE AR	0,0 %
SODIUM	4,4 mg	CALCIUM	28,5 mg
ACIDES ORGANIQUES	0,69 g	CALCIUM AR	3,6 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,52 g	CHLORURE	8,56 mg

Article : 811-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

811-E4-U71/EU/00000000

18.02.2021 09:15:50

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

811-E4-U71

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

POLYHYDROXYPHENOLS	1,30 g	CHLORURE AR	1,1 %
ALCOOL	0,00 g	POTASSIUM	476,3 mg
VITAMINE A RETINOL	14,647 µg	POTASSIUM AR	23,8 %
VITAMINE A RETINOL AR	1,8 %	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINE A (UI)	49	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,086 mg	FLUORIDE	0,10 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,9 %	FLUORIDE AR	3,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,086 mg	SELENIUM	3,98 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	6,2 %	SELENIUM AR	7,2 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,649 mg	CHROMIUM	51,89 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,1 %	CHROMIUM AR	129,7 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	0,0 %	MOLYBDENUM	63,13 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	126,3 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,21 g

AR = apports de référence

Autres Informations allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	1	NOISETTES, AMANDES	0
LACTOSE	1	HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	0
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	0	AUTRES NOIX *	0
SOJA**	1	ARACHIDES**	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA ENTièrement	1	HUILE/GRAISSE D'ARACHIDE ENTièrement	0
LUPIN	0	SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0
GLUTEN	0	HUILE DE SÉSAME	0
BLÉ	0	MOUTARDE	0
SEIGLE	0	ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC	0
SARRASIN	0	VANILLINE	1
BOEUF	0	CÉLERI	0
PORC	0	ALCOOL	0
POULE	0	ASPARTAME	0
POISSONS (Y COMPRIS CALAMAR)	0	FRUCTOSE	1
CRUSTACÉS (Y COMPRIS CREVETTES/PRAIRES,	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
MOLLUSQUES (Y COMPRIS ORMEAU)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	1
MAÏS	0		

Légende : 1 = Présent / apte 0 = Absent / inapte

Autres noix * : noix, noix pécan, noix de cajou, pistaches, noix macadamia, noix de Brésil.

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

"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	56,0 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissée	19,4 %	+/- 1

Article : 811-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

811-E4-U71/EU/00000000

18.02.2021 09:15:50

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

811-E4-U71

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

Valeurs légales (calculées selon la UE Directive 2000/36/CE)

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 18.02.2021 pour le client BRUYERRE S.A.

Evie De Vis

Article : 811-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

811-E4-U71/EU/00000000

18.02.2021 09:15:50

p. 4 / 4