



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: lécithines (**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

|     | <b>EAN</b>    | <b>Poids net</b> |
|-----|---------------|------------------|
| 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

|                |         |         | <b>Méthode de référence</b> |
|----------------|---------|---------|-----------------------------|
| HUMIDITÉ       | max 1 % |         | IOCCC1(1952)                |
| MATIÈRE GRASSE | 36,6 %  | +/- 1,5 | IOCCC14(1972)               |

## Critères physiques

|                                                                          |                     | <b>Méthode de référence</b> |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------|
| 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**  
28.12.2022 09:39:48  
**p. 1 / 4**



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 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                    | 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)

24 Mois après la date de production

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

|                                |          |              |                     |           |
|--------------------------------|----------|--------------|---------------------|-----------|
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE             | 551 kcal | VITAMINE C   | ACIDE ASCORBIQUE    | 0,000 mg  |
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR          | 27,6 %   | VITAMINE C   | ACIDE ASCORBIQUE AR | 0,0 %     |
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE             | 2.307 kJ | VITAMINE D   | CALCIFERON          | 1,625 µg  |
| MATIÈRE GRASSE TOTALE          | 36,6 g   | VITAMINE D   | CALCIFERON AR       | 32,5 %    |
| MATIÈRE GRASSE TOTALE AR       | 52,3 %   | VITAMINE D   | (UI)                | 65        |
| ACIDES GRAS SATURÉS            | 21,9 g   | VITAMINE E   | ALFA-TOCOFEROL      | 2,937 mg  |
| ACIDES GRAS SATURÉS AR         | 109,7 %  | VITAMINE E   | ALFA-TOCOFEROL AR   | 24,5 %    |
| ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS     | 11,9 g   | VITAMINE E   | (UI)                | 4         |
| ACIDES GRAS POLYINSATURÉS      | 1,2 g    | FOLATE       |                     | 11,254 µg |
| ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX | 0,0 g    | FOLATE AR    |                     | 5,6 %     |
| CHOLESTÉROL                    | 0,0 mg   | PHOSPHORE    |                     | 162,6 mg  |
| GLUCIDES DISPONIBLES           | 45,8 g   | PHOSPHORE AR |                     | 23,2 %    |
| GLUCIDES DISPONIBLES AR        | 17,6 %   | FER          |                     | 12,66 mg  |
| SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)    | 43,1 g   | FER AR       |                     | 90,5 %    |
| SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR | 47,9 %   | MAGNESIUM    |                     | 102,6 mg  |
| POLYOLS                        | 0,0 g    | MAGNESIUM AR |                     | 27,4 %    |
| AMIDON                         | 2,2 g    | ZINC         |                     | 1,43 mg   |
| FIBRES ALIMENTAIRES            | 8,1 g    | ZINC AR      |                     | 14,3 %    |
| PROTÉINES TOTALES              | 5,1 g    | IODE         |                     | 0,00 µg   |
| PROTÉINES TOTALES AR           | 10,2 %   | IODE AR      |                     | 0,0 %     |
| PROTÉINES DE LAIT              | 0,0 g    | CALCIUM      |                     | 28,5 mg   |
| SEL                            | 0,01 g   | CALCIUM AR   |                     | 3,6 %     |
| SEL AR                         | 0,2 %    | CHLORURE     |                     | 8,56 mg   |
| SODIUM                         | 4,4 mg   | CHLORURE AR  |                     | 1,1 %     |
| ACIDES ORGANIQUES              | 0,69 g   | POTASSIUM    |                     | 476,3 mg  |
| ALCALOÏDES TOTAUX              | 0,52 g   | POTASSIUM AR |                     | 23,8 %    |

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**

28.12.2022 09:39:48

**p. 2 / 4**



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**811-E4-U71**

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

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

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 |

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**

28.12.2022 09:39:48

**p. 3 / 4**



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**811-E4-U71**

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

### Autres substances d'intérêt

|                                          |   |                 |   |
|------------------------------------------|---|-----------------|---|
| 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 |                 |   |

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 | 1 |
|--------------------------|---|--------------------------|---|

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        | 56,0 % | +/-1,5 |
| Matière sèche cacao dégraissé | 19,4 % | +/- 1  |

### 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 : 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**

28.12.2022 09:39:48

**p. 4 / 4**