



CALLEBAUT

BEELGIUM 1911

JAVA-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 :	Chocolat de couverture au lait
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	Java
Article :	JAVA-E4-U70
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typique

sucré; beurre de cacao; poudre de **lait** entier; pâte de cacao Java; émulsifiant: lécithine de **soja**; arôme naturel de vanille

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	5410522515558	2,500 KG
CAR	5410522515541	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

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	35,4 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

		Méthode de référence
VISCOSITÉ LINÉAIRE	1.291 - 1.540 mPa.s	IOCCC46(2000)
Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.		IOCCC38(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
COLIFORMES	max 10/g	ISO4832
E.COLI	absence/g	ISO16649-2
SALMONELLES	absence/25g	ISO6579

Article : JAVA-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

08.02.2018 16:04:26

p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FELSIUM 1911

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

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	561 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,386 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,0 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,5 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.345 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,308 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	35,4 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	26,2 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	50,6 %	VITAMINE D (UI)	52
ACIDES GRAS SATURÉS	21,3 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,405 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	106,4 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	20,0 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11,3 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	0,6 %
CHOLESTÉROL	21,8 mg	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	10,051 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	52,5 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	5,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	20,2 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	51,5 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	57,2 %	PHOSPHORE	193,4 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR	27,6 %
AMIDON	0,5 g	FER	3,31 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	2,0 g	FER AR	23,7 %
PROTÉINES TOTALES	6,6 g	MAGNESIUM	42,0 mg
PROTÉINES TOTALES AR	13,2 %	MAGNESIUM AR	11,2 %
PROTÉINES DE LAIT	5,4 g	ZINC	1,02 mg
SEL	0,19 g	ZINC AR	10,2 %
SEL AR	3,1 %	IODE	5,26 µg
SODIUM	74,6 mg	IODE AR	3,5 %
ACIDES ORGANIQUES	0,52 g	CALCIUM	187,7 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,13 g	CALCIUM AR	23,5 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,32 g	CHLORURE	162,84 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR	20,4 %
VITAMINE A RETINOL	22,679 µg	POTASSIUM	380,8 mg
VITAMINE A RETINOL AR	2,8 %	POTASSIUM AR	19,0 %
VITAMINE A (UI)	76	COPPER	0,84 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	6,459 µg	COPPER AR	84,2 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,086 mg	MANGANESE	0,02 mg

Article : JAVA-E4-U70

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

08.02.2018 16:04:26

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

FELGIUM 1911

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

VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,8 %	MANGANESE AR	0,9 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,449 mg	FLUORIDE	0,05 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	32,1 %	FLUORIDE AR	1,4 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,159 mg	SELENIUM	3,87 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,0 %	SELENIUM AR	7,0 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,778 mg	CHROMIUM	19,90 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	13,0 %	CHROMIUM AR	49,8 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,074 mg	MOLYBDENUM	25,69 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	5,3 %	MOLYBDENUM AR	51,4 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,428 µg	CENDRES	1,70 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	17,1 %	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
HUILE DE SÉSAME	0	BHA/BHT (E320/E321)	0

Article : JAVA-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

08.02.2018 16:04:26

p. 3 / 4



CALLEBAUT

BEELGIUM 1911

JAVA-E4-U70

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

Informations complémentaires sur les allergènes

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	34,1 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	4,7 %	+/-0,5
Matière sèche de lait	21,0 %	+/- 1
Matière grasse de lait	6,0 %	+/-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 08.02.2018 pour le client BRUYERRE S.A.

Yoko Vervliet

Article : JAVA-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

08.02.2018 16:04:26

p. 4 / 4