



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

SPLIT-4-M-2B-U73

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 en flocons au lait
Article : SPLIT-4-M-2B-U73
Tarif Douanier EU : 1806.9039

Composition typique

sucré; beurre de cacao; poudre de **lait** entier; pâte de cacao; arôme naturel de vanille

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	5410522516111	1,000 KG
CAR	5410522516104	6,000 KG

Forme	Vermicelli/Splitter
Quantité	1KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	6UC/CAR
Quantité par palette	64CAR/PAL
Quantité à commander 6 KG (ou multiple de)	

Caractéristiques du produit

CALIBRE PAR TAMISAGE	1,5 - 3,0 mm
----------------------	--------------

Critères chimiques

HUMIDITÉ	max 1 %
----------	---------

Méthode de référence

IOCCC1(1952)

Critères physiques

Granulométrie : min 20 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.

Méthode de référence

IOCCC116(1990)

Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5.000/g
LEVURES	max 50/g
MOISSISSURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	absence/g
SALMONELLES	absence/25g

Méthode de référence

ISO4833

ISO7954

ISO7954

ISO21528-2

ISO4832

ISO16649-2

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

Article : SPLIT-4-M-2B-U73

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 16:07:43

p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

SPLIT-4-M-2B-U73

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

Critères microbiologiques

Méthode de référence

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	522 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,286 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	26,1 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,4 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.185 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,060 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	27,7 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	21,2 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	39,5 %	VITAMINE D (UI)	42
ACIDES GRAS SATURÉS	16,7 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	1,888 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	83,5 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	15,7 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	8,9 g	VITAMINE E (UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,8 g	VITAMINE H BIOTINE	0,000 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	14,6 mg	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	8,320 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	61,5 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	4,2 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	23,6 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	60,8 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	67,6 %	PHOSPHORE	161,2 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR	23,0 %
AMIDON	0,7 g	FER	3,90 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	2,4 g	FER AR	27,8 %
PROTÉINES TOTALES	5,3 g	MAGNESIUM	42,4 mg
PROTÉINES TOTALES AR	10,7 %	MAGNESIUM AR	11,3 %
PROTÉINES DE LAIT	3,9 g	ZINC	0,91 mg
SEL	0,14 g	ZINC AR	9,1 %
SEL AR	2,3 %	IODE	3,90 µg
SODIUM	55,8 mg	IODE AR	2,6 %
ACIDES ORGANIQUES	0,45 g	CALCIUM	142,3 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,15 g	CALCIUM AR	17,8 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,38 g	CHLORURE	121,87 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR	15,2 %
VITAMINE A RETINOL	10,390 µg	POTASSIUM	334,9 mg
VITAMINE A RETINOL AR	1,3 %	POTASSIUM AR	16,7 %
VITAMINE A (UI)	35	COPPER	0,99 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	3,083 µg	COPPER AR	98,7 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,070 mg	MANGANESE	0,02 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	6,4 %	MANGANESE AR	0,8 %

Article : SPLIT-4-M-2B-U73

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

08.02.2018 16:07:43

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

SPLIT-4-M-2B-U73

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

VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,341 mg	FLUORIDE	0,05 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	24,4 %	FLUORIDE AR	1,4 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,189 mg	SELENIUM	3,27 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,2 %	SELENIUM AR	5,9 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,612 mg	CHROMIUM	20,57 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	10,2 %	CHROMIUM AR	51,4 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,058 mg	MOLYBDENUM	25,96 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	4,1 %	MOLYBDENUM AR	51,9 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,316 µg	CENDRES	1,43 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	12,6 %	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	0	VANILLINE	1
HUILE DE SOJA	0	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
MOUTARDE	0	SACCHAROSE	1

Article : SPLIT-4-M-2B-U73

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 16:07:43

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

SPLIT-4-M-2B-U73

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

Informations complémentaires sur les allergènes

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	29,3 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	5,6 %	+/-0,5
Matière sèche de lait	14,6 %	+/- 1
Matière grasse de lait	4,0 %	+/-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 : SPLIT-4-M-2B-U73

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 16:07:43

p. 4 / 4