



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHD-P7142BNFT-558

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 biologique noir
Certification	NOP Certifié Biologique par CERTISYS SPRL/BVBA Contrôlé par CERTISYS BE-BIO-01 Toute référence au Commerce équitable (FT) nécessite un certificat Conforme aux standards du commerce équitable Fairtrade.
Article :	CHD-P7142BNFT-558
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typique

pâte de cacao bio 69,0%; sucre de canne bio 26,5%; beurre de cacao bio 4,0%; émulsifiant: lécithine de **soja** bio <1%

Ingrédients issu du commerce équitable : pâte de cacao bio ; sucre de canne bio ; beurre de cacao bio

Ingrédients bio d'agriculture non UE

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Lait

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	5410522239812	10,000 KG
CAR	5410522239805	20,000 KG
Forme	Callets	
Quantité	10KG/UC	
Quantité par boîte / sac / uni	2UC/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	41,0 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

	Méthode de référence
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

Article : CHD-P7142BNFT-558

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

09.03.2020 14:03:50

p. 1 / 2



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHD-P7142BNFT-558

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

Critères microbiologiques

MOISSURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	absence/g
SALMONELLES	absence/25g

Méthode de référence

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 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	554 kcal	SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	27,1 g
MATIÈRE GRASSE TOTALE	41,0 g	FIBRES ALIMENTAIRES	12,8 g
ACIDES GRAS SATURÉS	24,7 g	PROTÉINES TOTALES	8,1 g
GLUCIDES DISPONIBLES	30,9 g	SEL	0,02 g

AR = apports de référence

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

Matière sèche de cacao	72,0 %	+/- 2
Matière sèche cacao dégraissé	30,9 %	+/-1,5

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 09.03.2020 pour le client BRUYERRE S.A.

Katrien Drieskens

Article : CHD-P7142BNFT-558

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

09.03.2020 14:03:50

p. 2 / 2