



CHM-O38LSUP-804

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 :	LACTEE SUPERIEURE
Article :	CHM-O38LSUP-804
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typique

sucres; beurre de cacao; poudre de lait entier; pâte de cacao; émulsifiant: lécithines (soja); arôme naturel de vanille; sel

Ingrédients Q Fermentation™ Program: Pâte de cacao, poudre de cacao (si présent)

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

Conditionnement

EAN	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
CAR 3073416293813	20,000 KG		
Forme	Pistoles		
Quantité par boîte / sac / uni	20KG/CAR		
Quantité par palette	32CAR/PAL		
Quantité à commander 20 KG (ou multiple de)			

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	39,7 %	+/- 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
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

Article : CHM-O38LSUP-804

pour le client 5996

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

28.12.2022 10:40:49

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

p. 1 / 4



CHM-O38LSUP-804

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	578 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,414 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,9 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,5 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.420 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,474 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	39,7 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	29,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	56,7 %	VITAMINE D (UI)	59
ACIDES GRAS SATURÉS	23,9 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,767 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	119,4 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	23,1 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,6 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,3 g	FOLATE	11,597 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,5 g	FOLATE AR	5,8 %
CHOLESTÉROL	24,2 mg	PHOSPHORE	219,1 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	45,4 g	PHOSPHORE AR	31,3 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	17,4 %	FER	4,56 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	44,2 g	FER AR	32,5 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	49,1 %	MAGNESIUM	53,4 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	14,2 %
AMIDON	0,8 g	ZINC	1,20 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	2,8 g	ZINC AR	12,0 %
PROTÉINES TOTALES	8,0 g	IODE	5,58 µg
PROTÉINES TOTALES AR	16,0 %	IODE AR	3,7 %
PROTÉINES DE LAIT	6,3 g	CALCIUM	201,5 mg
SEL	0,22 g	CALCIUM AR	25,2 %
SEL AR	3,6 %	CHLORURE	185,47 mg
SODIUM	87,2 mg	CHLORURE AR	23,2 %
ACIDES ORGANIQUES	0,64 g	POTASSIUM	444,5 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,18 g	POTASSIUM AR	22,2 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,45 g	MANGANESE	0,01 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,6 %
VITAMINE A RETINOL	41,671 µg	FLUORIDE	0,05 mg
VITAMINE A (UI)	139	FLUORIDE AR	1,5 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,097 mg	SELENIUM	4,02 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	8,9 %	SELENIUM AR	7,3 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,484 mg	CHROMIUM	23,64 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	34,6 %	CHROMIUM AR	59,1 %

Article : CHM-O38LSUP-804

pour le client 5996

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

28.12.2022 10:40:49

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

p. 2 / 4



CHM-O38LSUP-804

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

VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,225 mg	MOLYBDENUM	30,70 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,4 %	MOLYBDENUM AR	61,4 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,456 µg	CENDRES	1,92 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	18,2 %		

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	CHATAÏGNES*	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
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.

Article : CHM-O38LSUP-804

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

pour le client 5996

28.12.2022 10:40:49

p. 3 / 4



CHM-O38LSUP-804

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

Informations sur la pertinence diététique

CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS 1 CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS 0

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	39,7 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	6,6 %	+/-0,5
Matière sèche de lait	24,0 %	+/- 1
Matière grasse de lait	6,7 %	+/-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 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.

Valentine Detalle

Article : CHM-O38LSUP-804

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

pour le client 5996

28.12.2022 10:40:49

p. 4 / 4