



CALLEBAUT

BEELGIUM 1911

NCB-HDO3-654

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 : Beurre de cacao
Article : NCB-HDO3-654
Tarif Douanier EU : 1804.0000

Composition typique

beurre de cacao

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	5410522254761	3,000 KG
CAR	5410522254778	12,000 KG

Quantité 3KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni 4UC/CAR
Quantité par palette 32CAR/PAL
Quantité à commander 12 KG (ou multiple de)

Critères chimiques

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 0,10 %	IOCCC1(1952)
ACIDITE	max 1,75 %	IUPAC-2-201
INSAPONIFIABLE	max 0,35 -	OICCC 102 (1988)
INDICE DE PEROXYDE (MEQ/KG)	max 3,0 -	IUPAC-2-501
VALEUR BLEU	max 0,05 -	OICCC 108 (1988)
UV-EXTINCTION 270NM APRÈS NAOH	max 0,14 -	IOCCC 8D/F 1973

Critères physiques

Non spécifié.

Méthode de référence

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 : NCB-HDO3-654
Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60
8005 ZURICH - SUISSE
Tél.: Fax.:

pour le client 5996
06.08.2019 11:26:55
p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

NCB-HDO3-654

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)

24 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	900 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	45,0 %	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	3.766 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	100,0 g	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	142,9 %	VITAMINE D CALCIFERON	4,500 µg
ACIDES GRAS SATURÉS	60,2 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	90,0 %
ACIDES GRAS SATURÉS AR	300,9 %	VITAMINE D (UI)	180
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	32,5 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	8,000 mg
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	2,9 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	66,7 %
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE E (UI)	12
CHOLESTÉROL	0,0 mg	VITAMINE H BIOTINE	0,000 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	0,0 g	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	0,0 %	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	15,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	0,0 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	7,5 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	0,0 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
POLYOLS	0,0 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
AMIDON	0,0 g	PHOSPHORE	0,0 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	PHOSPHORE AR	0,0 %
PROTÉINES TOTALES	0,0 g	FER	0,00 mg
PROTÉINES TOTALES AR	0,0 %	FER AR	0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	MAGNESIUM	0,0 mg
SEL	0,00 g	MAGNESIUM AR	0,0 %
SEL AR	0,0 %	ZINC	0,00 mg
SODIUM	0,0 mg	ZINC AR	0,0 %
ACIDES ORGANIQUES	0,00 g	IODE	0,00 µg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	IODE AR	0,0 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	CALCIUM	0,0 mg
CAFÉINE	0,00 g	CALCIUM AR	0,0 %
THÉOBROMINE	0,00 g	CHLORURE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR	0,0 %
VITAMINE A RETINOL	41,000 µg	POTASSIUM	0,0 mg
VITAMINE A RETINOL AR	5,1 %	POTASSIUM AR	0,0 %
VITAMINE A (UI)	137	MANGANESE	0,00 mg

Article : NCB-HDO3-654
Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60
8005 ZURICH - SUISSE
Tél.: Fax.:

pour le client 5996

06.08.2019 11:26:55

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

NCB-HDO3-654

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

PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,000 µg	MANGANESE AR	0,0 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,000 mg	FLUORIDE	0,00 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	0,0 %	FLUORIDE AR	0,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,000 mg	SELENIUM	0,00 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	0,0 %	SELENIUM AR	0,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,000 mg	CHROMIUM	0,00 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	CHROMIUM AR	0,0 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,000 mg	MOLYBDENUM	0,00 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	0,0 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,000 mg	CENDRES	0,00 g
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	0,0 %		

Composition en acides gras:

Acide Palmitique (%)	= 24 - 29 %	
Acide Stéarique (%)	= 32 - 37 %	
Acide Oléique (%)	= 30 - 37 %	
Acide Linoléique (%)	= < 2.9 %	Omega 6
Acide Linoléique (%)	= < 0.1 %	Omega 3
Acide Arachidique (%)	= 1 - 2 %	

AR = apports de référence

Allergènes additionnels et autre information

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	0	NOISETTES, AMANDES	0
LACTOSE	0	HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	0
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	0	AUTRES NOIX *	0
SOJA**	0	ARACHIDES**	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA ENTIÈREMENT	0	HUILE/GRAISSE D'ARACHIDE ENTIÈREMENT	0
LUPIN	0	SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0
GLUTEN	0	HUILE DE SÉSAME	0
BLÉ	0	MOUTARDE	0
SEIGLE	0	ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC	0
SARRASIN	0	VANILLINE	0
BOEUF	0	CÉLERI	0
PORC	0	ALCOOL	0
POULE	0	ASPARTAME	0
POISSONS (Y COMPRIS CALAMAR)	0	FRUCTOSE	0
CRUSTACÉS (Y COMPRIS CREVETTES/PRAIRES,	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
MOLLUSQUES (Y COMPRIS ORMEAU)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	1
MAÏS	0		

Légende : 1 = Présent / apte 0 = Absent / inapte

Autres noix * : noix, noix pécan, noix de cajou, pistaches, noix macadamia, noix de Brésil.

** : à l'exception d'huile/de la graisse entièrement raffinée.

Article : NCB-HDO3-654

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 5996

06.08.2019 11:26:55

p. 3 / 4



CALLEBAUT

BEELGIUM 1911

NCB-HDO3-654

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

Allergènes additionnels et autre information

"Convient aux végétaliens" est basé sur la liste des ingrédients mais ne prend pas en compte le contact croisé possible lors de la production.

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 Pareve

Certificat OK cachère disponible sur demande. Le statut cachère est confirmé sur l'emballage (seulement pour produits solides).

Imprimé le 06.08.2019 pour le client BRUYERRE S.A.

Claire-Marie Petit

Article : NCB-HDO3-654

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 5996

06.08.2019 11:26:55

p. 4 / 4