



CHD-R55EXEL-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 noir
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	EXCELLENCE
Article :	CHD-R55EXEL-804
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typique

pâte de cacao 44,0% ; sucre 42,5% ; beurre de cacao 13,0% ; émulsifiant: lécithine de soja <1% ; arôme naturel de vanille <1%

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

Cocoa Horizons Foundation. HORIZONS Ingrédients Cacao.

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Lait

Conditionnement

	EAN	Poids net
CAR	13073416099344	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	37,3 %	+/- 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

Article : CHD-R55EXEL-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

26.01.2018 11:22:36

p. 1 / 4



CHD-R55EXEL-804

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

Critères microbiologiques

Méthode de référence

E.COLI	absence/g	ISO16649-2
SALMONELLES	absence/25g	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	555 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,7 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.320 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,648 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	37,3 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	33,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	53,3 %	VITAMINE D (UI)	66
ACIDES GRAS SATURÉS	22,3 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,970 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	111,7 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	24,8 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,1 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	VITAMINE H BIOTINE	0,000 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	11,725 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	45,1 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	5,9 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	17,4 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	42,4 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	47,2 %	PHOSPHORE	164,4 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR	23,5 %
AMIDON	2,3 g	FER	12,47 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	8,1 g	FER AR	89,1 %
PROTÉINES TOTALES	5,1 g	MAGNESIUM	103,7 mg
PROTÉINES TOTALES AR	10,2 %	MAGNESIUM AR	27,7 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC	1,44 mg
SEL	0,01 g	ZINC AR	14,4 %
SEL AR	0,2 %	IODE	0,00 µg
SODIUM	4,4 mg	IODE AR	0,0 %
ACIDES ORGANIQUES	0,70 g	CALCIUM	28,8 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,52 g	CALCIUM AR	3,6 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,31 g	CHLORURE	8,64 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR	1,1 %
VITAMINE A RETINOL	14,860 µg	POTASSIUM	466,8 mg
VITAMINE A RETINOL AR	1,9 %	POTASSIUM AR	23,3 %
VITAMINE A (UI)	49	COPPER	3,07 mg

Article : CHD-R55EXEL-804

pour le client 5996

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

26.01.2018 11:22:36

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

p. 2 / 4



CHD-R55EXEL-804

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

PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,000 µg	COPPER AR	307,1 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,088 mg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	8,0 %	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,088 mg	FLUORIDE	0,10 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	6,3 %	FLUORIDE AR	2,8 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,656 mg	SELENIUM	3,71 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,1 %	SELENIUM AR	6,7 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,351 mg	CHROMIUM	48,36 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	5,9 %	CHROMIUM AR	120,9 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,044 mg	MOLYBDENUM	58,84 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	3,1 %	MOLYBDENUM AR	117,7 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,21 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %	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

Article : CHD-R55EXEL-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

26.01.2018 11:22:36

p. 3 / 4



CHD-R55EXEL-804

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

Informations complémentaires sur les allergènes

SÉSAME	0	CAFÉINE	1
HUILE DE SÉSAME	0	BHA/BHT (E320/E321)	0
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	1
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	56,7 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	19,4 %	+/- 1

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 26.01.2018 pour le client BRUYERRE S.A.

Valentine Detalle