



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

CHK-M-E4-U72

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 vermicelle au lait
Certification	Certifié HALAL
Article :	CHK-M-E4-U72
Tarif Douanier EU :	1806.2030

Composition typique

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

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

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	5410522514797	5,000 KG
CAR	5410522514780	20,000 KG
Forme	Vermicelli/Splitter	
Quantité	5KG/UC	
Quantité par boîte / sac / uni	4UC/CAR	
Quantité par palette	30CAR/PAL	
Quantité à commander 20 KG (ou multiple de)		

Caractéristiques du produit

CALIBRE PAR TAMISAGE	0,8 - 2,7 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

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954
ISO7954
ISO21528-2
ISO4832
ISO16649-2

Article : CHK-M-E4-U72
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

24.09.2020 09:15:37

p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHK-M-E4-U72

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

Critères microbiologiques

Méthode de référence

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)

18 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	522 kcal	VITAMINE B12	CYANO-COBALAMINE AR	12,6 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	26,1 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,286 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.185 kJ	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,4 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	27,7 g	VITAMINE D	CALCIFERON	1,060 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	39,5 %	VITAMINE D	CALCIFERON AR	21,2 %
ACIDES GRAS SATURÉS	16,7 g	VITAMINE D	(UI)	42
ACIDES GRAS SATURÉS AR	83,5 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	1,888 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	8,9 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	15,7 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,8 g	VITAMINE E	(UI)	3
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	VITAMINE H	BIOTINE	0,000 mg
CHOLESTÉROL	14,6 mg	VITAMINE H	BIOTINE AR	0,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES	61,5 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	8,320 µg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	23,6 %	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	4,2 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	60,8 g	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	67,6 %	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE		161,2 mg
AMIDON	0,6 g	PHOSPHORE AR		23,0 %
FIBRES ALIMENTAIRES	2,4 g	FER		3,90 mg
PROTÉINES TOTALES	5,3 g	FER AR		27,8 %
PROTÉINES TOTALES AR	10,7 %	MAGNESIUM		42,4 mg
PROTÉINES DE LAIT	3,9 g	MAGNESIUM AR		11,3 %
SEL	0,14 g	ZINC		0,91 mg
SEL AR	2,3 %	ZINC AR		9,1 %
SODIUM	55,8 mg	IODE		3,90 µg
ACIDES ORGANIQUES	0,45 g	IODE AR		2,6 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,15 g	CALCIUM		142,3 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	0,38 g	CALCIUM AR		17,8 %
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE		121,87 mg
VITAMINE A	RETINOL	10,390 µg	CHLORURE AR	15,2 %
VITAMINE A	RETINOL AR	1,3 %	POTASSIUM	334,9 mg
VITAMINE A	(UI)	35	POTASSIUM AR	16,7 %
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	3,083 µg	MANGANESE		0,02 mg

Article : CHK-M-E4-U72

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

24.09.2020 09:15:37

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHK-M-E4-U72

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

VITAMINE B1 THIAMINE	0,070 mg	MANGANESE AR	0,8 %
VITAMINE B1 THIAMINE AR	6,4 %	FLUORIDE	0,05 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,341 mg	FLUORIDE AR	1,4 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	24,4 %	SELENIUM	3,27 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,189 mg	SELENIUM AR	5,9 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,2 %	CHROMIUM	20,57 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,612 mg	CHROMIUM AR	51,4 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	10,2 %	MOLYBDENUM	25,96 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,058 mg	MOLYBDENUM AR	51,9 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	4,1 %	CENDRES	1,43 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,316 µg		

AR = apports de référence

Autres Informations allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	1	NOISETTES, AMANDES	0
LACTOSE	1	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	1
BOEUF	0	CÉLERI	0
PORC	0	ALCOOL	0
POULE	0	ASPARTAME	0
POISSONS (Y COMPRIS CALAMAR)	0	FRUCTOSE	1
CRUSTACÉS (Y COMPRIS CREVETTES/PRAIRES,	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
MOLLUSQUES (Y COMPRIS ORMEAU)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	0
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.

"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

Article : CHK-M-E4-U72

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

24.09.2020 09:15:37

p. 3 / 4



CALLEBAUT

BEELGIUM 1911

CHK-M-E4-U72

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

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 24.09.2020 pour le client BRUYERRE S.A.

Katrien Drieskens

Article : CHK-M-E4-U72

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

24.09.2020 09:15:37

p. 4 / 4