

BRUYERRE S.A.
RUE F.L. BRUYERRE 30-34
6041 GOSELIES
BELGIQUE

Spécification de l'article

Dénomination légale : Chocolat vermicelle au lait
Certification Certifié HALAL
Article : CHM-VR-1Z3-E0-U72
Tarif Douanier EU : 1806.2030

Composition typique

sucre 55,5% ; beurre de cacao 17,0% ; poudre de lait entier 15,0% ; pâte de cacao 12,5% ; arôme naturel de vanille <1%

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

Conditionnement

	EAN	Poids net	Dimensions (L x l x h)
UC	8711177653549	5,000 KG	120x235x425 MM
CAR	18711177653546	20,000 KG	520x264x330 MM

Forme Vermicelle
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
MOISSISURES 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 : CHM-VR-1Z3-E0-U72
BC BE - MU Halle - Brusselsesteenweg 450
1500 HALLE - BELGIQUE
Tél.: Fax.:

pour le client 5996

05.11.2021 08:37:05

p. 1 / 2

CHM-VR-1Z3-E0-U72

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

Critères microbiologiques

SALMONELLES

absence/25g

Méthode de référence

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	SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	60,8 g
MATIÈRE GRASSE TOTALE	27,7 g	FIBRES ALIMENTAIRES	2,4 g
ACIDES GRAS SATURÉS	16,7 g	PROTÉINES TOTALES	5,3 g
GLUCIDES DISPONIBLES	61,5 g	SEL	0,14 g

AR = apports de référence

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

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 05.11.2021 pour le client BRUYERRE S.A.



Bérengère Desclaux

Article : CHM-VR-1Z3-E0-U72

BC BE - MU Halle - Brusselsesteenweg 450

1500 HALLE - BELGIQUE

Tél.: Fax.:

pour le client 5996

05.11.2021 08:37:05

p. 2 / 2