



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

GIA-D2-144

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 aux noisettes gianduja
Article : GIA-D2-144
Tarif Douanier EU : 1806.2095

Composition typique

sucres; **noisettes**; pâte de cacao; beurre de cacao; émulsifiant: **lécithines (soja)**

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

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Amandes, Lait

Ce produit est fabriqué sur des lignes communes qui traitent des produits contenant des ingrédients allergènes et donc susceptibles de contenir ces allergènes. Les niveaux d'allergènes présents par contact croisé peuvent varier. Nous recommandons vivement à nos clients de transmettre ces informations sur les allergènes et de les inclure sur leurs propres étiquettes de produits, en particulier ceux vendus aux consommateurs. Nous conseillons également à nos clients de tenir compte des réglementations locales sur les teneurs en allergènes et des normes d'étiquetage. Pour plus d'information, veuillez contacter votre représentant Barry Callebaut.

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	5410522023930	5,000 KG
CAR	5410522023909	25,000 KG

Forme	Blocs
Quantité	5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	5UC/CAR
Quantité par palette	40CAR/PAL
Quantité à commander 25 KG (ou multiple de)	

Critères chimiques

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	35,5 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

Granulométrie : 4-8 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.	Méthode de référence
	IOCCC116(1990)

Critères microbiologiques

		Méthode de référence
GERMES TOTAUX	max 5.000/g	ISO4833
LEVURES	max 50/g	ISO7954
MOISSISSURES	max 50/g	ISO7954

Article : GIA-D2-144
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996
GIA-D2-144/EU/00000000
28.12.2022 11:05:14
p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FELSIUM 1911

GIA-D2-144**Spécification de l'article selon la législation de l' UE****Critères microbiologiques**

ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	non détecté/g
SALMONELLES	non détecté/25g

Méthode de référence

ISO21528-2
ISO4832
ISO16649-2
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 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	557 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	1,016 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,9 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	1,3 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.331 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	0,707 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	35,5 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	14,1 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	50,8 %	VITAMINE D (UI)	28
ACIDES GRAS SATURÉS	11,6 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	9,074 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	58,1 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	75,6 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	20,5 g	VITAMINE E (UI)	14
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,9 g	FOLATE	25,649 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR	12,8 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE	157,5 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	51,1 g	PHOSPHORE AR	22,5 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	19,6 %	FER	5,74 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	48,3 g	FER AR	41,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	53,6 %	MAGNESIUM	83,2 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	22,2 %
AMIDON	0,8 g	ZINC	1,07 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	5,3 g	ZINC AR	10,7 %
PROTÉINES TOTALES	5,4 g	IODE	0,45 µg
PROTÉINES TOTALES AR	10,8 %	IODE AR	0,3 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM	77,9 mg
SEL	0,01 g	CALCIUM AR	9,7 %
SEL AR	0,1 %	CHLORURE	6,51 mg
SODIUM	2,2 mg	CHLORURE AR	0,8 %
ACIDES ORGANIQUES	0,25 g	POTASSIUM	360,4 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,18 g	POTASSIUM AR	18,0 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,46 g	MANGANESE	1,71 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	85,4 %
VITAMINE A RETINOL	7,825 µg	FLUORIDE	0,04 mg

Article : GIA-D2-144

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

GIA-D2-144/EU/00000000

28.12.2022 11:05:14

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

GIA-D2-144**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

VITAMINE A (UI)	26	FLUORIDE AR	1,2 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,147 mg	SELENIUM	2,76 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	13,4 %	SELENIUM AR	5,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,094 mg	CHROMIUM	18,48 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	6,7 %	CHROMIUM AR	46,2 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,634 mg	MOLYBDENUM	22,48 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,0 %	MOLYBDENUM AR	45,0 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,23 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %		

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*	1
ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC >	0	AMANDES*	1
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. CACAHUËTE	0

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

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

Autres substances d'intérêt

BOEUF	0	CHATAÎGNES*	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	0	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

Article : GIA-D2-144

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

GIA-D2-144/EU/00000000

28.12.2022 11:05:14

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

GIA-D2-144

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

Autres substances d'intérêt

HUILE/GRAISSE DE SOJA HAUTEMENT RAFFINÉE 1

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

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

Informations sur la pertinence diététique

CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS 1 CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS 1

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 de la partie chocolat	min 32,0 %
Matière sèche de cacao min. à déclarer sur l'étiquetage	21,7 %
Solides non gras cacao typ de la partie chocolat	9,8 % +/-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.

Stephanie Coppin