



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

N05-OH40-T06

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 : Pâte foncée aux noisettes
Certification RSPO SG #CU-RSPO SCC-818712
Certifié HALAL
Article : N05-OH40-T06
Tarif Douanier EU : 1806.2080

Composition typique

sucré 46,5% ; graisse végétale (palme, tournesol, karité, colza) en proportion variable 33,5% ; **noisettes** 12,0% ; poudre de cacao maigre 3,0% ; poudre de **lait** écrémé 2,5% ; lactosérum en poudre (**lait**) 2,5% ; émulsifiant: lécithines (**soja**) <1% ; arôme <1%

Soutient un approvisionnement en cacao 100% durable

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Amandes

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
PCE	5410522391473	10,000 KG
Quantité par boîte / sac / uni		10KG/PCE
Quantité par palette		65PCE/PAL
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)		

Informations sur l'emballage

Unité de	Matériel d'emballage	Code d'identification
PCE	Seau	05-PP
	Couvercle	05-PP

Critères chimiques

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	41,6 % +/- 2,1	IOCCC14(1972)

Article : N05-OH40-T06
Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

05.01.2026 10:15:37

p. 1 / 4



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

N05-OH40-T06

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

Critères physiques

Granulométrie : 4-8 % 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
MOISSURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	non détecté/g
SALMONELLES	non détecté/375g

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954
ISO7954
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)

12 Mois après la date de production dans les conditions de stockage recommandées ci-dessous

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	599 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,447 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	29,9 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,6 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.505 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	0,015 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	42,0 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	0,3 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	59,9 %	VITAMINE D	(UI)	1
ACIDES GRAS SATURÉS	10,6 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	12,706 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	52,9 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	105,9 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	16,6 g	VITAMINE E	(UI)	19
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	12,8 g	FOLATE		11,617 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,2 g	FOLATE AR		5,8 %
CHOLESTÉROL	0,6 mg	PHOSPHORE		94,2 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	50,9 g	PHOSPHORE AR		13,5 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	19,6 %	FER		1,86 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	49,7 g	FER AR		13,3 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	55,3 %	MAGNESIUM		38,5 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		10,3 %
AMIDON	0,3 g	ZINC		0,54 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	2,0 g	ZINC AR		5,4 %
PROTÉINES TOTALES	3,2 g	IODE		0,83 µg
PROTÉINES TOTALES AR	6,4 %	IODE AR		0,6 %
PROTÉINES DE LAIT	1,1 g	CALCIUM		75,1 mg
SEL	0,07 g	CALCIUM AR		9,4 %
SEL AR	1,2 %	CHLORURE		22,84 mg

Article : N05-OH40-T06

pour le client 5996

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

05.01.2026 10:15:37

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 4



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

N05-OH40-T06

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

SODIUM	28,3 mg	CHLORURE AR	2,9 %
ACIDES ORGANIQUES	0,27 g	POTASSIUM	301,0 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,07 g	POTASSIUM AR	15,1 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,09 g	MANGANESE	0,68 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	34,0 %
VITAMINE A RETINOL	1,193 µg	FLUORIDE	0,01 mg
VITAMINE A (UI)	4	FLUORIDE AR	0,2 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,078 mg	SELENIUM	1,08 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,1 %	SELENIUM AR	2,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,152 mg	CHROMIUM	2,09 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	10,8 %	CHROMIUM AR	5,2 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,246 mg	MOLYBDENUM	2,87 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,5 %	MOLYBDENUM AR	5,7 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,113 µg	CENDRES	1,09 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	4,5 %		

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*	0
SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0	NOIX DE PÉCAN*	0
MOUTARDE	0	PISTACHE*	0
LUPIN	0	NOIX*	0
MOLLUSQUES (INCL. ORMEAU)	0	F. RÉF. HUILE DE NOIX, EX. CACAHUÈTE	0

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

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

Autres substances d'intérêt

BOEUF	0	CHÂTAIGNE*	0
PORC	0	PIGNONS DE PIN*	0
POULE	0	NOIX DE PILI*	0
FRUCTOSE	1	NOIX DE KARITÉ*	0
MAÏS	0	NOIX EN COEUR*	0
VANILLINE	1	CHINQUAPIN*	0

Article : N05-OH40-T06

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

05.01.2026 10:15:37

p. 3 / 4



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

N05-OH40-T06

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

Autres substances d'intérêt

ALCOOL	0	LITCHI*	0
ASPARTAME	0	NOIX DE HÊTRE*	0
SARRASIN	0	NOIX DE BEURRE*	0
GLUTEN>20 PPM	0	NOIX DE COCO*	0
SIROP DE GLUCOSE À BASE D'ORGE	0	NOIX DE HICKORY*	0
BLÉ B. GLU. SIROP INC. DEX.	0	LACTITOL	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA HAUTEMENT RAFFINÉE	1	NATURAL LATEX	0

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	0
--------------------------	---	--------------------------	---

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.

Conditions de stockage

Entreposer le produit dans un local propre, sec (humidité relative max.70 %) et sans odeur.

Température de stockage recommandée : 12 - 20 °C

Certification cachère

Cachère : Absence

Imprimé le 05.01.2026 pour le client BRUYERRE S.A.

Abdulrahman Albeshri