



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

G-PRVP7-471

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 à glacer foncée
Certification	RSPO MB #CU-RSPO SCC-818712
Article :	G-PRVP7-471
Tarif Douanier EU :	1806.2080

Composition typique

sucres 48,0%; graisse végétale totalement hydrogénée (noix de coco, palmiste) en proportion variable 34,5%; poudre de cacao maigre 16,5%; stabilisant: E492 <1%; émulsifiant: lécithines (**soja**) <1%

Soutient un approvisionnement en cacao 100% durable

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : 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
CAR	5410522152951	10,000 KG
Forme		Easymelt
Quantité par boîte / sac / uni		10KG/CAR
Quantité par palette		64CAR/PAL
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)		

Informations sur l'emballage

Unité de	Matériel d'emballage	Code d'identification
CAR	Sac	02-PE-HD
	Carton	20-PAP

Critères chimiques

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	37,3 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Article : G-PRVP7-471

pour le client 5996

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

03.02.2026 13:57:43

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 1 / 4

G-PRVP7-471

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

Critères physiques	Méthode de référence
Granulométrie : 4-8 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.	IOCCC116(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
E.COLI	non détecté/g	ISO16649-2
SALMONELLES	non détecté/375g	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 dans les conditions de stockage recommandées ci-dessous

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	563 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,1 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.355 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	0,081 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	37,3 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	1,6 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	53,3 %	VITAMINE D	(UI)	3
ACIDES GRAS SATURÉS	34,6 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	0,276 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	173,0 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	2,3 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	0,7 g	VITAMINE E	(UI)	0
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,2 g	FOLATE		7,430 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,1 g	FOLATE AR		3,7 %
CHOLESTÉROL	0,1 mg	PHOSPHORE		131,5 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	49,8 g	PHOSPHORE AR		18,8 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	19,2 %	FER		8,34 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	47,8 g	FER AR		59,6 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	53,1 %	MAGNESIUM		74,3 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		19,8 %
AMIDON	1,7 g	ZINC		1,04 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	5,6 g	ZINC AR		10,4 %
PROTÉINES TOTALES	3,7 g	IODE		0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	7,5 %	IODE AR		0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM		20,7 mg
SEL	0,01 g	CALCIUM AR		2,6 %
SEL AR	0,1 %	CHLORURE		6,45 mg

Article : G-PRVP7-471

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

03.02.2026 13:57:43

p. 2 / 4



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

G-PRVP7-471

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

SODIUM	3,2 mg	CHLORURE AR	0,8 %
ACIDES ORGANIQUES	0,49 g	POTASSIUM	456,6 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,38 g	POTASSIUM AR	22,8 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,49 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE A RETINOL	0,667 µg	FLUORIDE	0,02 mg
VITAMINE A (UI)	2	FLUORIDE AR	0,6 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,065 mg	SELENIUM	0,75 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	5,9 %	SELENIUM AR	1,4 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,065 mg	CHROMIUM	9,76 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	4,6 %	CHROMIUM AR	24,4 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,472 mg	MOLYBDENUM	11,88 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	2,9 %	MOLYBDENUM AR	23,8 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,56 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*	0
ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC >	0	AMANDES*	0
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	0	CHINQUAPIN*	0

Article : G-PRVP7-471

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

03.02.2026 13:57:43

p. 3 / 4



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

G-PRVP7-471

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	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.

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 Dairy

Certificat cachère disponible sur demande. Le statut cachère est confirmé sur l'emballage (seulement pour produits solides).

Imprimé le 03.02.2026 pour le client BRUYERRE S.A.

Abdulrahman Albeshri