

CHD-BB-338-308**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
Article : CHD-BB-338-308
Tarif Douanier EU : 1806.2030

Composition typique

sucres 54,5%; pâte de cacao 42,5%; beurre de cacao 2,5%; émulsifiant: lécithine de soja <1%; arôme naturel de vanille <1%

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	5410522210149	5,000 KG
Forme		Baking sticks
Quantité par boîte / sac / uni		5KG/CAR
Quantité par palette		112CAR/PAL
Quantité à commander 5 KG (ou multiple de)		

Critères chimiques

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	25,6 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

	Méthode de référence
Granulométrie : 12-30 % 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	absence/g	ISO16649-2

Article : CHD-BB-338-308

pour le client 5996

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

22.07.2020 15:41:17

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

p. 1 / 3

CHD-BB-338-308

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)

24 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	497 kcal	SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	54,5 g
MATIÈRE GRASSE TOTALE	25,6 g	FIBRES ALIMENTAIRES	7,9 g
ACIDES GRAS SATURÉS	15,3 g	PROTÉINES TOTALES	5,0 g
GLUCIDES DISPONIBLES	57,2 g	SEL	0,01 g

AR = apports de référence

Valeurs légales (calculées selon la UE Directive 2000/36/CE)

Matière sèche de cacao	min 44,0 %		
Matière sèche cacao dégraissé	19,0 %	+/-	1

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 : Absence

Certifications et programmes optionnels

Cocoa Horizons Foundation	Fondation Cocoa Horizons: ingrédients cacao. Soutient la fondation Cocoa Horizons dans les pays où le programme est opérationnel.
Fair Trade	Toute référence au Commerce équitable (FT) nécessite un certificat FTvalide. Conforme aux standards du commerce équitable Fairtrade. Ingrédients Fairtrade: Cacao, sucre et vanille (si applicable)
Fair Trade Sourcing Prog Cocoa	Toute référence au Fairtrade/FSI nécessite un certificat fairtrade valide. FSI cacao Ingrédients Fairtrade: Cacao
Fair Trade Sourcing Prog Sugar	Toute référence au Fairtrade/ FSI nécessite un certificat fairtrade valide. FSI sucre Ingrédients Fairtrade: Sucre

Article : CHD-BB-338-308

pour le client 5996

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

22.07.2020 15:41:17

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

p. 2 / 3

CHD-BB-338-308

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

ProTerra soy lecithin MB

ProTerra lécithine de soja bilan de masse

Ingrédients ProTerra MB certifiés: lécithine de soja

Rainforest Alliance MB

Rainforest Alliance™ - Cacao MB

Ingrédients Rainforest Alliance™ MB: Cacao

UTZ cocoa mass balance

UTZ cacao bilan de masse

Ingrédients UTZ : Cacao

Veuillez contactez votre interlocuteur pour le(s) option(s) choisie(s).

Imprimé le 22.07.2020 pour le client BRUYERRE S.A.



Valentine Detalle