

CHD-BB-338-308

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

Composition typique

sucré; pâte de cacao; beurre de cacao; émulsifiant: lécithines (**soja**); arôme naturel de vanille

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	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
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 %	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	non détecté/g	ISO16649-2

Article : CHD-BB-338-308

pour le client 5996

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

28.12.2022 09:49:30

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

p. 1 / 5

CHD-BB-338-308

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

Critères microbiologiques	Méthode de référence
SALMONELLES	non détecté/25g
	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)

24 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	497 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	24,8 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.078 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,126 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	25,6 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	22,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	36,5 %	VITAMINE D	(UI)	45
ACIDES GRAS SATURÉS	15,3 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2,055 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	76,4 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	17,1 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	8,3 g	VITAMINE E	(UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,9 g	FOLATE		9,471 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR		4,7 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE		159,3 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	57,2 g	PHOSPHORE AR		22,8 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	22,0 %	FER		12,44 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	54,5 g	FER AR		88,9 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	60,5 %	MAGNESIUM		100,5 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		26,8 %
AMIDON	2,2 g	ZINC		1,40 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	7,9 g	ZINC AR		14,0 %
PROTÉINES TOTALES	5,0 g	IODE		0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	10,0 %	IODE AR		0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM		28,0 mg
SEL	0,01 g	CALCIUM AR		3,5 %
SEL AR	0,2 %	CHLORURE		8,57 mg
SODIUM	4,3 mg	CHLORURE AR		1,1 %
ACIDES ORGANIQUES	0,68 g	POTASSIUM		466,8 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,50 g	POTASSIUM AR		23,3 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,27 g	MANGANESE		0,01 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR		0,3 %
VITAMINE A RETINOL	10,106 µg	FLUORIDE		0,10 mg
VITAMINE A (UI)	34	FLUORIDE AR		2,9 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,085 mg	SELENIUM		3,90 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,7 %	SELENIUM AR		7,1 %

Article : CHD-BB-338-308

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

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

pour le client 5996

28.12.2022 09:49:30

p. 2 / 5

CHD-BB-338-308

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

VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,085 mg	CHROMIUM	50,82 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	6,1 %	CHROMIUM AR	127,1 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,635 mg	MOLYBDENUM	61,83 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,0 %	MOLYBDENUM AR	123,7 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,21 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 / 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. CACAHUÈTE	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	1	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
HUILE/GRAISSE DE SOJA HAUTEMENT RAFFINÉE	1		

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

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

Article : CHD-BB-338-308

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

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

pour le client 5996

28.12.2022 09:49:30

p. 3 / 5

CHD-BB-338-308

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

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

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 Dairy

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

Les produits ayant une DLUO allant jusqu'à 19.10.2024 ne sont pas certifiés kasher et ne portent pas le logo kasher sur l'étiquette.

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

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

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

Imprimé le 28.12.2022 pour le client BRUYERRE S.A.

Article : CHD-BB-338-308

pour le client 5996

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

28.12.2022 09:49:30

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

p. 4 / 5

CHD-BB-338-308

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



Valentine Detalle