



CHM-BB-168-357

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 au lait
Article : CHM-BB-168-357
Tarif Douanier EU : 1806.3290

Composition typique

sucres; pâte de cacao; poudre de **lait** entier; beurre de cacao; poudre de **lait** écrémé; lactosérum en poudre (**lait**); émulsifiant: lécithine de soja; vanilline

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

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	3073416208480	1,600 KG
CAR	13073416208487	24,000 KG

Forme	Bâtons
Quantité	1,6KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	15UC/CAR
Quantité par palette	30CAR/PAL
Quantité à commander	15 PIECE (24 KG) (ou multiple de)

Caractéristiques du produit

NOMBRE 98 - 102 /kg

Critères chimiques

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	26,4 % +/- 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

Article : CHM-BB-168-357
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

18.02.2021 09:15:50

p. 1 / 4



CHM-BB-168-357

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

Critères microbiologiques

Méthode de référence

E.COLI	absence/g	ISO16649-2
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)

18 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	507 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	18,9 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25,4 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,409 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.123 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	26,4 g	VITAMINE D CALCIFERON	0,976 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	37,7 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	19,5 %
ACIDES GRAS SATURÉS	15,8 g	VITAMINE D (UI)	39
ACIDES GRAS SATURÉS AR	79,2 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	1,778 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	8,4 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	14,8 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,9 g	VITAMINE E (UI)	3
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	15,8 mg	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	10,265 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	57,0 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	5,1 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	21,9 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	55,5 g	PHOSPHORE	237,7 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	61,7 %	PHOSPHORE AR	34,0 %
POLYOLS	0,0 g	FER	6,05 mg
AMIDON	1,0 g	FER AR	43,2 %
FIBRES ALIMENTAIRES	3,7 g	MAGNESIUM	68,2 mg
PROTÉINES TOTALES	8,0 g	MAGNESIUM AR	18,2 %
PROTÉINES TOTALES AR	15,9 %	ZINC	1,36 mg
PROTÉINES DE LAIT	5,6 g	ZINC AR	13,6 %
SEL	0,23 g	IODE	5,08 µg
SEL AR	3,8 %	IODE AR	3,4 %
SODIUM	91,4 mg	CALCIUM	209,8 mg
ACIDES ORGANIQUES	0,79 g	CALCIUM AR	26,2 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,24 g	CHLORURE	159,01 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	0,60 g	CHLORURE AR	19,9 %
ALCOOL	0,00 g	POTASSIUM	521,1 mg
VITAMINE A RETINOL	10,204 µg	POTASSIUM AR	26,1 %
VITAMINE A RETINOL AR	1,3 %	MANGANESE	0,02 mg
VITAMINE A (UI)	34	MANGANESE AR	0,8 %

Article : CHM-BB-168-357

pour le client 5996

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

18.02.2021 09:15:50

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

p. 2 / 4



CHM-BB-168-357

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

VITAMINE B1 THIAMINE	0,112 mg	FLUORIDE	0,07 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	10,2 %	FLUORIDE AR	1,9 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,515 mg	SELENIUM	4,60 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	36,8 %	SELENIUM AR	8,4 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,300 mg	CHROMIUM	30,22 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,9 %	CHROMIUM AR	75,5 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	0,0 %	MOLYBDENUM	38,22 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	76,4 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,473 µg	CENDRES	2,15 g

AR = apports de référence

Autres Informations allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	1	NOISETTES, AMANDES	0
LACTOSE	1	HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	0
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	0	AUTRES NOIX *	0
SOJA**	1	ARACHIDES**	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA ENTIÈREMENT	1	HUILE/GRAISSE D'ARACHIDE ENTIÈREMENT	0
LUPIN	0	SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0
GLUTEN	0	HUILE DE SÉSAME	0
BLÉ	0	MOUTARDE	0
SEIGLE	0	ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC	0
SARRASIN	0	VANILLINE	1
BOEUF	0	CÉLERI	0
PORC	0	ALCOOL	0
POULE	0	ASPARTAME	0
POISSONS (Y COMPRIS CALAMAR)	0	FRUCTOSE	1
CRUSTACÉS (Y COMPRIS CREVETTES/PRAIRES,	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
MOLLUSQUES (Y COMPRIS ORMEAU)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	0
MAÏS	1		

Légende : 1 = Présent / apte 0 = Absent / inapte

Autres noix * : noix, noix pécan, noix de cajou, pistaches, noix macadamia, noix de Brésil.

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

"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	31,7 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	9,2 %	+/-0,5
Matière sèche de lait	19,5 %	+/- 1
Matière grasse de lait	4,5 %	+/-0,5

Article : CHM-BB-168-357

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

18.02.2021 09:15:50

p. 3 / 4



CHM-BB-168-357

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

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

Imprimé le 18.02.2021 pour le client BRUYERRE S.A.

Valentine Detalle