



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: lécithines (soja); vanilline

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

Conditionnement

	EAN	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
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

Critères chimiques	Méthode de référence	
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	26,4 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

Critères physiques	Méthode de référence
Granulométrie : 12-30 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.	IOCCC116(1990)

Critères microbiologiques

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
28.12.2022 10:34:09
p. 1 / 4



CHM-BB-168-357

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

Critères microbiologiques

Méthode de référence

E.COLI	non détecté/g	ISO16649-2
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)

18 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	507 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,409 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25,4 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,5 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.123 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	0,976 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	26,4 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	19,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	37,7 %	VITAMINE D (UI)	39
ACIDES GRAS SATURÉS	15,8 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	1,778 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	79,2 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	14,8 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	8,4 g	VITAMINE E (UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,9 g	FOLATE	10,265 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	FOLATE AR	5,1 %
CHOLESTÉROL	15,8 mg	PHOSPHORE	237,7 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	57,0 g	PHOSPHORE AR	34,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	21,9 %	FER	6,05 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	55,5 g	FER AR	43,2 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	61,7 %	MAGNESIUM	68,2 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	18,2 %
AMIDON	1,0 g	ZINC	1,36 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	3,7 g	ZINC AR	13,6 %
PROTÉINES TOTALES	8,0 g	IODE	5,08 µg
PROTÉINES TOTALES AR	15,9 %	IODE AR	3,4 %
PROTÉINES DE LAIT	5,6 g	CALCIUM	209,8 mg
SEL	0,23 g	CALCIUM AR	26,2 %
SEL AR	3,8 %	CHLORURE	159,01 mg
SODIUM	91,4 mg	CHLORURE AR	19,9 %
ACIDES ORGANIQUES	0,79 g	POTASSIUM	521,1 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,24 g	POTASSIUM AR	26,1 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,60 g	MANGANESE	0,02 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,8 %
VITAMINE A RETINOL	10,204 µg	FLUORIDE	0,07 mg
VITAMINE A (UI)	34	FLUORIDE AR	1,9 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,112 mg	SELENIUM	4,60 µg

Article : CHM-BB-168-357

pour le client 5996

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

28.12.2022 10:34:09

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 AR	10,2 %	SELENIUM AR	8,4 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,515 mg	CHROMIUM	30,22 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	36,8 %	CHROMIUM AR	75,5 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,300 mg	MOLYBDENUM	38,22 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,9 %	MOLYBDENUM AR	76,4 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,473 µg	CENDRES	2,15 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	18,9 %		

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	CHATAÏGNES*	0
PORC	0	PIN / PIGNON DE PIN*	0
POULE	0	NOIX DE PILI*	0
FRUCTOSE	1	KARITÉ*	0
MAÏS	1	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 : 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

28.12.2022 10:34:09

p. 3 / 4



CHM-BB-168-357

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

Autres substances d'intérêt

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.

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

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).

Imprimé le 28.12.2022 pour le client BRUYERRE S.A.

Valentine Detalle

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

28.12.2022 10:34:09

p. 4 / 4