



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

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
E.COLI	absence/g	ISO16649-2

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

08.02.2018 16:04:26

p. 1 / 4



CHM-BB-168-357

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

Critères microbiologiques

SALMONELLES absence/25g

Méthode de référence

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 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-TOCOPHEROL	1,778 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	79,2 %	VITAMINE E ALFA-TOCOPHEROL AR	14,8 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	8,4 g	VITAMINE E (UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,9 g	VITAMINE H BIOTINE	0,002 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	VITAMINE H BIOTINE AR	3,1 %
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	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	55,5 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	61,7 %	PHOSPHORE	237,7 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR	34,0 %
AMIDON	1,0 g	FER	6,05 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	3,7 g	FER AR	43,2 %
PROTÉINES TOTALES	8,0 g	MAGNESIUM	68,2 mg
PROTÉINES TOTALES AR	15,9 %	MAGNESIUM AR	18,2 %
PROTÉINES DE LAIT	5,6 g	ZINC	1,36 mg
SEL	0,26 g	ZINC AR	13,6 %
SEL AR	4,4 %	IODE	5,08 µg
SODIUM	105,2 mg	IODE AR	3,4 %
ACIDES ORGANIQUES	0,79 g	CALCIUM	209,8 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,24 g	CALCIUM AR	26,2 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,60 g	CHLORURE	159,01 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR	19,9 %
VITAMINE A RETINOL	10,204 µg	POTASSIUM	521,1 mg
VITAMINE A RETINOL AR	1,3 %	POTASSIUM AR	26,1 %
VITAMINE A (UI)	34	COPPER	1,56 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	4,015 µg	COPPER AR	155,9 %

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

08.02.2018 16:04:26

p. 2 / 4



CHM-BB-168-357

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

VITAMINE B1 THIAMINE	0,112 mg	MANGANESE	0,02 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	10,2 %	MANGANESE AR	0,8 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,515 mg	FLUORIDE	0,07 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	36,8 %	FLUORIDE AR	1,9 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,300 mg	SELENIUM	4,60 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,9 %	SELENIUM AR	8,4 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	1,112 mg	CHROMIUM	30,22 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	18,5 %	CHROMIUM AR	75,5 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,078 mg	MOLYBDENUM	38,22 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	5,6 %	MOLYBDENUM AR	76,4 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,473 µg	CENDRES	2,15 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	18,9 %	ISOMALTULOSE	0,00 g

AR = apports de référence

Informations complémentaires sur les allergènes

PROTÉINES DE LAIT	1	COULEURS AZO **	0
LACTOSE	1	TARTRAZINE (E102)	0
PRODUITS AUX OEUFS	0	CANNELLE	0
PROTÉINES DE SOJA	1	VANILLINE	1
HUILE DE SOJA	1	CORIANDRE	0
LUPIN	0	CÉLERI	0
GLUTEN	0	OMBELLIFÈRES	0
BLÉ	0	JAUNE ORANGÉ S (E110)	0
SEIGLE	0	AZORUBINE (E122)	0
SARRASIN	0	AMARANTE (E123)	0
BOEUF	0	CARMIN DE COCHENILLE A (E124)	0
PORC	0	ROUGE ALLURA AC (E129)	0
POULE	0	BLEU PATENTÉ V (E131)	0
POISSON	0	INDIGOTINE (E132)	0
CRUSTACÉS ET COQUILLAGES	0	LYCOPÈNE (E160B - D)	0
MOLLUSQUES	0	GOMME ADRAGANTE (E413)	0
MAÏS	1	GOMME ARABIQUE E414	0
CACAO	1	SORBATES (E200->E203)	0
LEVURE	0	HYDROLYSATS DE PROTÉINES VÉGÉT	0
LÉGUMINEUSE	0	ALCOOL	0
NOISETTES, AMANDES	0	ASPARTAME	0
HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	0	PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE	0
AUTRES NOIX *	0	MIEL	0
ARACHIDE	0	SEL AJOUTÉ	0
HUILE D'ARACHIDE	0	AIL	0
SÉSAME	0	CAFÉINE	1

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

08.02.2018 16:04:26

p. 3 / 4



CHM-BB-168-357

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

Informations complémentaires sur les allergènes

HUILE DE SÉSAME	0	BHA/BHT (E320/E321)	0
MOUTARDE	0	SACCHAROSE	1
GLUTAMATE (E620 -> E625)	0	FRUCTOSE	1
SULFITE (E220 -> E227)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
BENZOATES (E210->E213)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	0
P-HYDROXYBENZOATES E214->E219	0		

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

Azo-couleurs **: E102,E110,E122,E123,E124,E129,E151,E154 et E155

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

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

Imprimé le 08.02.2018 pour le client BRUYERRE S.A.

Valentine Detalle