

CHD-BB-538-308

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-538-308
Tarif Douanier EU : 1806.2030

Composition typique

sucré; pâte de cacao; beurre de cacao; émulsifiant: lécithine de **soja**; arôme naturel de vanille

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Fruits à coque, Lait

Conditionnement

	EAN	Poids net
CAR	5410522210156	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
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

Article : CHD-BB-538-308

pour le client 5996

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

14.11.2017 14:53:25

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

p. 1 / 4

CHD-BB-538-308

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

Critères microbiologiques

Méthode 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	VITAMINE H	BIOTINE	0,000 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	9,471 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	57,2 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	4,7 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	22,0 %	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	54,5 g	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	60,5 %	PHOSPHORE		159,3 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		22,8 %
AMIDON	2,2 g	FER		12,44 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	7,9 g	FER AR		88,9 %
PROTÉINES TOTALES	5,0 g	MAGNESIUM		100,5 mg
PROTÉINES TOTALES AR	10,0 %	MAGNESIUM AR		26,8 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC		1,40 mg
SEL	0,01 g	ZINC AR		14,0 %
SEL AR	0,2 %	IODE		0,00 µg
SODIUM	4,3 mg	IODE AR		0,0 %
ACIDES ORGANIQUES	0,68 g	CALCIUM		28,0 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,50 g	CALCIUM AR		3,5 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,27 g	CHLORURE		8,57 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR		1,1 %
VITAMINE A RETINOL	10,106 µg	POTASSIUM		466,8 mg
VITAMINE A RETINOL AR	1,3 %	POTASSIUM AR		23,3 %
VITAMINE A (UI)	34	COPPER		3,23 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,000 µg	COPPER AR		322,7 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,085 mg	MANGANESE		0,01 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,7 %	MANGANESE AR		0,3 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,085 mg	FLUORIDE		0,10 mg

Article : CHD-BB-538-308

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

14.11.2017 14:53:25

p. 2 / 4

CHD-BB-538-308

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

VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	6,1 %	FLUORIDE AR	2,9 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,635 mg	SELENIUM	3,90 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,0 %	SELENIUM AR	7,1 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,339 mg	CHROMIUM	50,82 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	5,6 %	CHROMIUM AR	127,1 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,042 mg	MOLYBDENUM	61,83 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	3,0 %	MOLYBDENUM AR	123,7 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,21 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %	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	0	GOMME ARABIQUE E414	0
CACAO	1	SORBATES (E200->E203)	0
LEVURE	0	HYDROLYSATS DE PROTÉINES VÉGÉT	0
LÉGUMINEUSE	0	ALCOOL	0
NOISETTES, AMANDES	1	ASPARTAME	0
HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	1	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
HUILE DE SÉSAME	0	BHA/BHT (E320/E321)	0
MOUTARDE	0	SACCHAROSE	1
GLUTAMATE (E620 -> E625)	0	FRUCTOSE	1

Article : CHD-BB-538-308

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

14.11.2017 14:53:25

p. 3 / 4

CHD-BB-538-308

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

Informations complémentaires sur les allergènes

SULFITE (E220 -> E227)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
BENZOATES (E210->E213)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	1
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	44,5 %	+/-1,5
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 OK cachère disponible sur demande. Le statut cachère est confirmé sur l'emballage (seulement pour produits solides).

Imprimé le 14.11.2017 pour le client BRUYERRE S.A.



Valentine Detalle