

VH-9401-558

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
Certification Certifié HALAL
Article : VH-9401-558
Tarif Douanier EU : 1806.2030

Composition typique

pâte de cacao 50,0% ; sucre 48,5% ; dextrose 1,0% ; émulsifiant: lécithines (soja) <1%

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
UC	5410522483147	10,000 KG
CAR	5410522483154	20,000 KG

Forme	Pépites
Quantité	10KG/UC
Quantité	6500CT/KG
Quantité par boîte / sac / uni	2UC/CAR
Quantité par palette	30CAR/PAL
Quantité à commander	20 KG (ou multiple de)

Caractéristiques du produit

NOMBRE 6.000 - 7.000 /kg

Critères chimiques

Critères chimiques	Méthode de référence
HUMIDITÉ max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE 27,8 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

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

Article : VH-9401-558
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996
VH-9401-558/EU/00000000
28.02.2023 14:16:48
p. 1 / 3

VH-9401-558**Spécification de l'article selon la législation de l' UE****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
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	504 kcal	SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	49,5 g
MATIÈRE GRASSE TOTALE	27,8 g	FIBRES ALIMENTAIRES	9,1 g
ACIDES GRAS SATURÉS	16,7 g	PROTÉINES TOTALES	5,7 g
GLUCIDES DISPONIBLES	52,4 g	SEL	0,01 g

AR = apports de référence

Valeurs légales (calculées selon la UE Directive 2000/36/CE)

Matière sèche de cacao	49,5 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	21,7 %	+/- 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 : Absence

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)

Article : VH-9401-558

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

VH-9401-558/EU/00000000

28.02.2023 14:16:48

p. 2 / 3

VH-9401-558

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

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 28.02.2023 pour le client BRUYERRE S.A.



Evie De Vis