



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

665NV-01B

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 de couverture au lait
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	Smooth
Article :	665NV-01B
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typique

sucré 38,5%; beurre de cacao 27,0%; poudre de **lait** entier 21,0%; poudre de **lait** écrémé 6,0%; pâte de cacao 5,5%; sirop de glucose caramélisé 1,5%; émulsifiant: lécithines (**soja**) <1%; arôme naturel de vanille <1%

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

Les produits dont la date de production est à partir de 04.01.2022 ont une recette légèrement différente.

Conditionnement

	EAN	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
SAC	5410522650198	10,000 KG		
Forme		Callets		
Quantité par boîte / sac / uni		10KG/SAC		
Quantité par palette		78SAC/PAL		
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)				

Critères chimiques

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	35,7 %	IOCCC14(1972)

Critères physiques

		Méthode de référence
VISCOSITÉ LINÉAIRE	1.200 - 1.600 mPa.s	IOCCC46(2000)
Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.		IOCCC38(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 : 665NV-01B
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996
665NV-01B/EU/00000000
16.01.2023 16:14:48
p. 1 / 2



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

665NV-01B

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	562 kcal	SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	49,8 g
MATIÈRE GRASSE TOTALE	35,7 g	FIBRES ALIMENTAIRES	1,1 g
ACIDES GRAS SATURÉS	21,5 g	PROTÉINES TOTALES	8,1 g
GLUCIDES DISPONIBLES	51,1 g	SEL	0,25 g

AR = apports de référence

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

Matière sèche de cacao	33,0 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	min 2,5 %	
Matière sèche de lait	27,0 %	+/-1,5
Matière grasse de lait	5,9 %	+/-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 16.01.2023 pour le client BRUYERRE S.A.

Evie De Vis

Article : 665NV-01B
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996
665NV-01B/EU/00000000
16.01.2023 16:14:48
p. 2 / 2