



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**CHD-CU-20X014-471**

**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  
**Nom commercial :** 8x8x6mm  
**Article :** CHD-CU-20X014-471  
**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 : 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

	<b>EAN</b>	<b>Poids net</b>
CAR	5410522228076	10,000 KG
Forme		Chunks
Quantité par boîte / sac / uni		10KG/CAR
Quantité par palette		64CAR/PAL
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)		

### Caractéristiques du produit

LONGUEUR	7,0 - 9,0 mm
LARGEUR	6,0 - 10,0 mm
HAUTEUR	5,0 - 7,0 mm

### Critères chimiques

		<b>Méthode de référence</b>
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	25,9 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

### Critères physiques

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

Article : CHD-CU-20X014-471  
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122  
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE  
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

24.09.2020 08:48:26

**p. 1 / 4**

**CALLEBAUT**

FELIUM 1911

**CHD-CU-20X014-471****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	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 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	505 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25,2 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.113 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	25,9 g	VITAMINE D CALCIFERON	1,143 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	36,9 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	22,9 %
ACIDES GRAS SATURÉS	15,5 g	VITAMINE D (UI)	46
ACIDES GRAS SATURÉS AR	77,3 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,078 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	8,4 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	17,3 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,9 g	VITAMINE E (UI)	3
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE H BIOTINE	0,000 mg
CHOLESTÉROL	0,0 mg	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES	60,7 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	8,262 µg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	23,3 %	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	4,1 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	58,5 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	65,0 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE	124,0 mg
AMIDON	1,7 g	PHOSPHORE AR	17,7 %
FIBRES ALIMENTAIRES	6,2 g	FER	9,73 mg
PROTÉINES TOTALES	3,9 g	FER AR	69,5 %
PROTÉINES TOTALES AR	7,8 %	MAGNESIUM	78,3 mg
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	MAGNESIUM AR	20,9 %
SEL	0,01 g	ZINC	1,09 mg
SEL AR	0,1 %	ZINC AR	10,9 %
SODIUM	3,4 mg	IODE	0,00 µg
ACIDES ORGANIQUES	0,53 g	IODE AR	0,0 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,39 g	CALCIUM	21,9 mg

Article : CHD-CU-20X014-471

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

24.09.2020 08:48:26

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

**p. 2 / 4**

**CALLEBAUT**

BELGIUM 1911

**CHD-CU-20X014-471****Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

POLYHYDROXYPHENOLS	0,99 g	CALCIUM AR	2,7 %
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE	6,91 mg
VITAMINE A RETINOL	10,295 µg	CHLORURE AR	0,9 %
VITAMINE A RETINOL AR	1,3 %	POTASSIUM	363,7 mg
VITAMINE A (UI)	34	POTASSIUM AR	18,2 %
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,000 µg	MANGANESE	0,01 mg
VITAMINE B1 THIAMINE	0,066 mg	MANGANESE AR	0,3 %
VITAMINE B1 THIAMINE AR	6,0 %	FLUORIDE	0,08 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,066 mg	FLUORIDE AR	2,3 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	4,7 %	SELENIUM	3,03 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,495 mg	SELENIUM AR	5,5 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	3,1 %	CHROMIUM	39,56 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,264 mg	CHROMIUM AR	98,9 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	4,4 %	MOLYBDENUM	48,14 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,033 mg	MOLYBDENUM AR	96,3 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	2,4 %	CENDRES	0,96 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg		

AR = apports de référence

**Autres Informations allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production**

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	1	NOISSETTES, AMANDES	0
LACTOSE	1	HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	0
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	0	AUTRES NOIX *	0
SOJA**	1	ARACHIDES**	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA ENTIÈREMENT	1	HUILE/GRAISSE D'ARACHIDE ENTIÈREMENT	0
LUPIN	0	SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0
GLUTEN	0	HUILE DE SÉSAME	0
BLÉ	0	MOUTARDE	0
SEIGLE	0	ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC	0
SARRASIN	0	VANILLINE	1
BOEUF	0	CÉLERI	0
PORC	0	ALCOOL	0
POULE	0	ASPARTAME	0
POISSONS (Y COMPRIS CALAMAR)	0	FRUCTOSE	1
CRUSTACÉS (Y COMPRIS CREVETTES/PRAIRES,	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
MOLLUSQUES (Y COMPRIS ORMEAU)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	1
MAÏS	0		

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

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

\*\* : à l'exception d'huile/de la graisse entièrement raffinée.

"Convient aux végétaliens" est basé sur la liste des ingrédients mais ne prend pas en compte le contact croisé possible lors de la production.

Article : CHD-CU-20X014-471

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

24.09.2020 08:48:26

p. 3 / 4



**CALLEBAUT**

BELGIUM 1911

**CHD-CU-20X014-471**

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

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

Matière sèche de cacao	40,6 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	min 14,0 %	

**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).

Les produits ayant une DLUO allant jusqu'à 09.08.2020 ne sont pas certifiés kasher et ne portent pas le logo kasher sur l'étiquette.

Imprimé le 24.09.2020 pour le client BRUYERRE S.A.

Katrien Drieskens

Article : CHD-CU-20X014-471

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

24.09.2020 08:48:26

**p. 4 / 4**