



CALLEBAUT

BEIGIUM 1911

NCB-HD706-E0-W44

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 : Beurre de cacao
Article : NCB-HD706-E0-W44
Tarif Douanier EU : 1804.0000

Composition typique

beurre de cacao

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	5410522546231	0,600 KG
CAR	5410522546224	6,000 KG

Quantité 0,6KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni 10UC/CAR
Quantité par palette 48CAR/PAL
Quantité à commander 6 KG (ou multiple de)

Caractéristiques du produit

Apparence: : jaune

Critères chimiques

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 0,10 %	IOCCC1(1952)
ACIDITE	max 1,75 %	IUPAC-2-201
INSAPONIFIABLE	max 0,35 -	OICCC 102 (1988)
INDICE DE PEROXYDE (MEQ/KG)	max 3,0 -	IUPAC-2-501

Critères physiques

Non spécifié.

Critères microbiologiques

		Méthode de référence
GERMES TOTAUX	max 5.000/g	ISO4833
LEVURES	max 50/g	ISO7954
MOISSURES	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
COLIFORMES	max 10/g	ISO4832
E.COLI	absence/g	ISO16649-2

Article : NCB-HD706-E0-W44
Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60
8005 ZURICH - SUISSE
Tél.: Fax.:

pour le client 5996
24.09.2020 09:15:37
p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FELGIUM 1911

NCB-HD706-E0-W44**Spécification de l'article selon la législation de l' UE****Critères microbiologiques****Méthode de référence**

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)

12 Mois après la date de production

Informations nutritionnelles pour 100 g (valeurs calculées d'après les données bibliographiques)

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	900 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	45,0 %	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	3.766 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	100,0 g	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	142,9 %	VITAMINE D CALCIFERON	4,500 µg
ACIDES GRAS SATURÉS	60,2 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	90,0 %
ACIDES GRAS SATURÉS AR	300,9 %	VITAMINE D (UI)	180
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	32,5 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	8,000 mg
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	2,9 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	66,7 %
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE E (UI)	12
CHOLESTÉROL	0,0 mg	VITAMINE H BIOTINE	0,000 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	0,0 g	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	0,0 %	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	15,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	0,0 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	7,5 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	0,0 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
POLYOLS	0,0 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
AMIDON	0,0 g	PHOSPHORE	0,0 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	PHOSPHORE AR	0,0 %
PROTÉINES TOTALES	0,0 g	FER	0,00 mg
PROTÉINES TOTALES AR	0,0 %	FER AR	0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	MAGNESIUM	0,0 mg
SEL	0,00 g	MAGNESIUM AR	0,0 %
SEL AR	0,0 %	ZINC	0,00 mg
SODIUM	0,0 mg	ZINC AR	0,0 %
ACIDES ORGANIQUES	0,00 g	IODE	0,00 µg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	IODE AR	0,0 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	CALCIUM	0,0 mg
CAFÉINE	0,00 g	CALCIUM AR	0,0 %
THÉOBROMINE	0,00 g	CHLORURE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR	0,0 %
VITAMINE A RETINOL	41,000 µg	POTASSIUM	0,0 mg
VITAMINE A RETINOL AR	5,1 %	POTASSIUM AR	0,0 %

Article : NCB-HD706-E0-W44

pour le client 5996

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SUISSE

24.09.2020 09:15:37

Tél.: Fax.:

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

NCB-HD706-E0-W44

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

VITAMINE A (UI)	137	MANGANESE	0,00 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,000 µg	MANGANESE AR	0,0 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,000 mg	FLUORIDE	0,00 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	0,0 %	FLUORIDE AR	0,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,000 mg	SELENIUM	0,00 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	0,0 %	SELENIUM AR	0,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,000 mg	CHROMIUM	0,00 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	CHROMIUM AR	0,0 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,000 mg	MOLYBDENUM	0,00 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	0,0 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,000 mg	CENDRES	0,00 g
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	0,0 %		

Composition en acides gras:

Acide Palmitique (%)	= 24 - 29 %	
Acide Stéarique (%)	= 32 - 37 %	
Acide Oléique (%)	= 30 - 37 %	
Acide Linoléique (%)	= < 2,9 %	Omega 6
Acide Linoléique (%)	= < 0,1 %	Omega 3
Acide Arachidique (%)	= 1 - 2 %	

AR = apports de référence

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

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	0	NOISETTES, AMANDES	0
LACTOSE	0	HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	0
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	0	AUTRES NOIX *	0
SOJA**	0	ARACHIDES**	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA ENTIÈREMENT	0	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	0
BOEUF	0	CÉLERI	0
PORC	0	ALCOOL	0
POULE	0	ASPARTAME	0
POISSONS (Y COMPRIS CALAMAR)	0	FRUCTOSE	0
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.

Article : NCB-HD706-E0-W44

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 5996

24.09.2020 09:15:37

p. 3 / 4



CALLEBAUT

BEELGIUM 1911

NCB-HD706-E0-W44

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

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

** : 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.

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

Absence

Imprimé le 24.09.2020 pour le client BRUYERRE S.A.

Claire-Marie Petit

Article : NCB-HD706-E0-W44

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 5996

24.09.2020 09:15:37

p. 4 / 4