



CALLEBAUT

ESTABLISHED 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

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

Conditionnement

	EAN	Poids net	Poids brut
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.

Méthode de référence

Critères microbiologiques

		Méthode de référence
GERMES TOTAUX	max 5.000/g	ISO4833
LEVURES	max 50/g	ISO7954
MOISSISURES	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
COLIFORMES	max 10/g	ISO4832

Article : NCB-HD706-E0-W44
Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181
8005 ZURICH - SUISSE
Tél.: Fax.:

pour le client 5996
28.12.2022 11:27:43
p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FONDÉ EN 1911

NCB-HD706-E0-W44**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)

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

Article : NCB-HD706-E0-W44

pour le client 5996

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

28.12.2022 11:27:43

Tél.: Fax.:

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

FELGIUM 1911

NCB-HD706-E0-W44**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

VITAMINE A (UI)	137	SELENIUM	0,00 µg
VITAMINE B1 THIAMINE	0,000 mg	SELENIUM AR	0,0 %
VITAMINE B1 THIAMINE AR	0,0 %	CHROMIUM	0,00 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,000 mg	CHROMIUM AR	0,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	0,0 %	MOLYBDENUM	0,00 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,000 mg	MOLYBDENUM AR	0,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	CENDRES	0,00 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg		

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

Allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	0	AVOINE	0
LACTOSE	0	SEIGLE	0
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	0	ORGE (EXCEPT SIROP DE GLUCOSE)	0
SOJA*	0	BLÉ EN ÉPEAUTRE, EX. G. SIROP	0
POISSONS (INCL. CALAMAR)	0	SOUCHES HYBRIDES DE CÉRÉALES	0
CRUSTACÉS (INCL. CREVETTES)	0	NOISETTES*	0
ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC >	0	AMANDES*	0
CÉLERI	0	NOIX DU BRÉSIL*	0
ARACHIDES*	0	NOIX DE CAJOU*	0
HUILE D'ARACHIDE HAUTEMENT RAFFINÉE	0	NOIX DE MACADAMIA / DU QUEENSLAND *	0
SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0	NOIX DE PÉCAN*	0
MOUTARDE	0	PISTACHES*	0
LUPIN	0	NOIX*	0
MOLLUSQUES (INCL. ORMEAU)	0	F. RÉF. HUILE DE NOIX, EX. CACAHUÈTE	0

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

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

Autres substances d'intérêt

BOEUF	0	CHATAÎGNES*	0
PORC	0	PIN / PIGNON DE PIN*	0
POULE	0	NOIX DE PILI*	0
FRUCTOSE	0	KARITÉ*	0
MAÏS	0	NOIX DE COEUR*	0

Article : NCB-HD706-E0-W44

pour le client 5996

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

28.12.2022 11:27:43

Tél.: Fax.:

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

NCB-HD706-E0-W44

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

Autres substances d'intérêt

VANILLINE	0	CHINQUAPINE*	0
ALCOOL	0	NOIX DE LYCHEE*	0
ASPARTAME	0	FAÎNES*	0
SARRASIN	0	COURGE OU NOYER*	0
GLUTEN>20 PPM	0	NOIX DE COCO*	0
SIROP DE GLUCOSE À BASE D'ORGE	0	NOIX DE CARYER*	0
BLÉ B. GLU. SIROP INC. DEX.	0	LACTITOL	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA HAUTEMENT RAFFINÉE	0		

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

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

Informations sur la pertinence diététique

CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	1
--------------------------	---	--------------------------	---

Légende : 1 = apte 0 = inapte

"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 28.12.2022 pour le client BRUYERRE S.A.

Claire-Marie Petit

Article : NCB-HD706-E0-W44

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 5996

28.12.2022 11:27:43

p. 4 / 4