



CHF-N31LCAR-E1-U68

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 au caramel
Certification Certifié HALAL
Article : CHF-N31LCAR-E1-U68
Tarif Douanier EU : 1806.9039

Composition typique

sucres; beurre de cacao; poudre de **lait** entier; pâte de cacao; poudre de **lait** écrémé; sucre caramélisé 1,5%; sirop de glucose caramélisé; émulsifiant: lécithine; arôme naturel

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

Conditionnement

	EAN	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
UC	3073419328758	1,000 KG		
CAR	13073419328755	6,000 KG		

Forme	Pistoles
Quantité	1KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	6UC/CAR
Quantité par palette	72CAR/PAL
Quantité à commander	6 KG (ou multiple de)

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	37,4 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

		Méthode de référence
VISCOSITÉ CASSON	700 - 950 mPa.s	IOCCC46(2000) & 10(1973)
Granulométrie : max. 30 % 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
E.COLI	non détecté/g	ISO16649-2

Article : CHF-N31LCAR-E1-U68

pour le client 5996

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

28.12.2022 10:34:09

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

p. 1 / 4



CHF-N31LCAR-E1-U68

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

Critères microbiologiques

SALMONELLES

non détecté/25g

Méthode de référence

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	569 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,529 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,5 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,7 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.382 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,353 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	37,4 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	27,1 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	53,5 %	VITAMINE D	(UI)	54
ACIDES GRAS SATURÉS	22,6 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2,445 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	113,1 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	20,4 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11,8 g	VITAMINE E	(UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	FOLATE		10,971 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,5 g	FOLATE AR		5,5 %
CHOLESTÉROL	24,4 mg	PHOSPHORE		230,8 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	49,3 g	PHOSPHORE AR		33,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	18,9 %	FER		1,87 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	48,2 g	FER AR		13,3 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	53,6 %	MAGNESIUM		36,2 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		9,7 %
AMIDON	0,7 g	ZINC		1,10 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	1,0 g	ZINC AR		11,0 %
PROTÉINES TOTALES	8,0 g	IODE		7,19 µg
PROTÉINES TOTALES AR	15,9 %	IODE AR		4,8 %
PROTÉINES DE LAIT	7,3 g	CALCIUM		250,7 mg
SEL	0,25 g	CALCIUM AR		31,3 %
SEL AR	4,2 %	CHLORURE		220,73 mg
SODIUM	101,1 mg	CHLORURE AR		27,6 %
ACIDES ORGANIQUES	0,55 g	POTASSIUM		421,9 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,07 g	POTASSIUM AR		21,1 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,17 g	MANGANESE		0,03 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR		1,4 %
VITAMINE A RETINOL	13,748 µg	FLUORIDE		0,05 mg
VITAMINE A (UI)	46	FLUORIDE AR		1,5 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,095 mg	SELENIUM		5,54 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	8,7 %	SELENIUM AR		10,1 %

Article : CHF-N31LCAR-E1-U68

pour le client 5996

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

28.12.2022 10:34:09

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

p. 2 / 4



CHF-N31LCAR-E1-U68

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

VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,595 mg	CHROMIUM	18,32 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	42,5 %	CHROMIUM AR	45,8 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,084 mg	MOLYBDENUM	24,78 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,5 %	MOLYBDENUM AR	49,6 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,584 µg	CENDRES	2,06 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	23,4 %		

AR = apports de référence

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

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	1	AVOINE	0
LACTOSE	1	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	1	KARITÉ*	0
MAÏS	0	NOIX DE COEUR*	0
VANILLINE	1	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.	1	LACTITOL	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA HAUTEMENT RAFFINÉE	0		

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

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

Article : CHF-N31LCAR-E1-U68

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

pour le client 5996

28.12.2022 10:34:09

p. 3 / 4



CHF-N31LCAR-E1-U68

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

Informations sur la pertinence diététique

CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS

1

CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS

0

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.

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

Matière sèche de cacao	33,2 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	min 2,5 %	
Matière sèche de lait	27,4 %	+/-1,5
Matière grasse de lait	6,9 %	+/-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 28.12.2022 pour le client BRUYERRE S.A.

Valentine Detalle

Article : CHF-N31LCAR-E1-U68

pour le client 5996

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

28.12.2022 10:34:09

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

p. 4 / 4