



CHD-P65ALTN-E1-U68

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 de couverture biologique noir
Certification NOP Certifié Biologique par CERTISYS SPRL/BVBA
Contrôlé par CERTISYS BE-BIO-01
Article : CHD-P65ALTN-E1-U68
Tarif Douanier EU : 1806.9039

Composition typique

pâte de cacao Pérou bio; sucre de canne bio; beurre de cacao bio; émulsifiant: lécithine de soja bio; vanille naturelle Bourbon en poudre bio

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

	EAN	Poids net
UC	3073416101286	1,000 KG
CAR	13073416101283	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

HUMIDITÉ	max 1 %
MATIÈRE GRASSE	38,5 %

Méthode de référence

IOCCC1(1952)
IOCCC14(1972)

Critères physiques

Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.

Méthode de référence

IOCCC38(1990)

Article : CHD-P65ALTN-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

24.09.2020 09:15:37

p. 1 / 4



CHD-P65ALTN-E1-U68

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

Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5.000/g
LEVURES	max 50/g
MOISSISSURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	absence/g
SALMONELLES	absence/25g

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954
ISO7954
ISO21528-2
ISO4832
ISO16649-2
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	546 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,3 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,223 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.284 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,3 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	38,5 g	VITAMINE D CALCIFERON	1,808 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	55,0 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	36,2 %
ACIDES GRAS SATURÉS	23,1 g	VITAMINE D (UI)	72
ACIDES GRAS SATURÉS AR	115,5 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	3,278 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,4 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	27,3 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	VITAMINE E (UI)	5
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	35,6 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	14,676 µg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	13,7 %	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	7,3 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	32,0 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	35,5 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE	248,9 mg
AMIDON	3,3 g	PHOSPHORE AR	35,6 %
FIBRES ALIMENTAIRES	11,9 g	FER	17,84 mg
PROTÉINES TOTALES	7,5 g	FER AR	127,4 %
PROTÉINES TOTALES AR	15,0 %	MAGNESIUM	156,7 mg
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	MAGNESIUM AR	41,8 %
SEL	0,02 g	ZINC	2,09 mg
SEL AR	0,3 %	ZINC AR	20,9 %
SODIUM	6,9 mg	IODE	0,00 µg
ACIDES ORGANIQUES	1,05 g	IODE AR	0,0 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,76 g	CALCIUM	46,4 mg

Article : CHD-P65ALTN-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

24.09.2020 09:15:37

p. 2 / 4



CHD-P65ALTN-E1-U68

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

POLYHYDROXYPHENOLS	1,91 g	CALCIUM AR	5,8 %
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE	11,75 mg
VITAMINE A RETINOL	16,236 µg	CHLORURE AR	1,5 %
VITAMINE A RETINOL AR	2,0 %	POTASSIUM	704,8 mg
VITAMINE A (UI)	54	POTASSIUM AR	35,2 %
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,000 µg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINE B1 THIAMINE	0,125 mg	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE B1 THIAMINE AR	11,4 %	FLUORIDE	0,15 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,125 mg	FLUORIDE AR	4,2 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	8,9 %	SELENIUM	5,66 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,994 mg	SELENIUM AR	10,3 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	6,2 %	CHROMIUM	73,80 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,492 mg	CHROMIUM AR	184,5 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	8,2 %	MOLYBDENUM	89,79 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,062 mg	MOLYBDENUM AR	179,6 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	4,4 %	CENDRES	1,73 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	NOISETTES, AMANDES	0
LACTOSE	1	HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	0
OEUFS ET PRODUITS À BASE D'OEUFS	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-P65ALTN-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

24.09.2020 09:15:37

p. 3 / 4



CHD-P65ALTN-E1-U68

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

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

Matière sèche de cacao	67,0 %	+/- 2
Matière sèche cacao dégraissé	28,5 %	+/-1,5

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 OK cachère disponible sur demande. Le statut cachère est confirmé sur l'emballage (seulement pour produits solides).

Imprimé le 24.09.2020 pour le client BRUYERRE S.A.

Valentine Detalle

Article : CHD-P65ALTN-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

24.09.2020 09:15:37

p. 4 / 4