



CHD-P65ALTN-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 biologique noir
Certification	Certifié biologique USA EQ par CERTISYS SPRL/BVBA Toute référence au Commerce équitable (FT) nécessite un certificat Conforme aux standards du commerce équitable Fairtrade. Certifié Bio-EU 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

Ingrédients Fairtrade: Cacao, sucre et vanille (si applicable)

Cette référence produite à partir d'octobre 2022 ne sera plus certifiée NOP mais sera désormais soumise à l'accord d'équivalence entre l'Union européenne (UE) et les États-Unis.

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 minimale à commander 6 KG . Au-delà, commander par multiples de 6 KG .	

Critères chimiques

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	38,5 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Article : CHD-P65ALTN-E1-U68

pour le client 5996

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

28.12.2022 10:01:53

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

p. 1 / 4



CHD-P65ALTN-E1-U68

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

Critères physiques	Méthode de référence
Granulométrie : max. 3 % 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
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)

24 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	546 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,223 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,3 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,3 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.284 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,808 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	38,5 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	36,2 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	55,0 %	VITAMINE D	(UI)	72
ACIDES GRAS SATURÉS	23,1 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	3,278 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	115,5 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	27,3 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,4 g	VITAMINE E	(UI)	5
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	FOLATE		14,676 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR		7,3 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE		248,9 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	35,6 g	PHOSPHORE AR		35,6 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	13,7 %	FER		17,84 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	32,0 g	FER AR		127,4 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	35,5 %	MAGNESIUM		156,7 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		41,8 %
AMIDON	3,3 g	ZINC		2,09 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	11,9 g	ZINC AR		20,9 %
PROTÉINES TOTALES	7,5 g	IODE		0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	15,0 %	IODE AR		0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM		46,4 mg
SEL	0,02 g	CALCIUM AR		5,8 %
SEL AR	0,3 %	CHLORURE		11,75 mg

Article : CHD-P65ALTN-E1-U68

pour le client 5996

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

28.12.2022 10:01:53

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

p. 2 / 4



CHD-P65ALTN-E1-U68

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

SODIUM	6,9 mg	CHLORURE AR	1,5 %
ACIDES ORGANIQUES	1,05 g	POTASSIUM	704,8 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,76 g	POTASSIUM AR	35,2 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,91 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE A RETINOL	16,236 µg	FLUORIDE	0,15 mg
VITAMINE A (UI)	54	FLUORIDE AR	4,2 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,125 mg	SELENIUM	5,66 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	11,4 %	SELENIUM AR	10,3 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,125 mg	CHROMIUM	73,80 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	8,9 %	CHROMIUM AR	184,5 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,994 mg	MOLYBDENUM	89,79 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	6,2 %	MOLYBDENUM AR	179,6 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,73 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %		

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*	1	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

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

28.12.2022 10:01:53

p. 3 / 4



CHD-P65ALTN-E1-U68

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

Autres substances d'intérêt

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	1		

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.

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 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 : 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

28.12.2022 10:01:53

p. 4 / 4