



CHK-N35ZECA-E4-U70

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 blanc au caramel
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	ZEPHYR CARAMEL
Article :	CHK-N35ZECA-E4-U70
Tarif Douanier EU :	1704.9030

Composition typique

beurre de cacao; sucre; poudre de **lait** entier; poudre de **lait** écrémé; lactosérum en poudre (**lait**); sucre caramélisé 2,0%; émulsifiant: lécithines (**soja**); arôme naturel de vanille; sel

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	3073419309115	2,500 KG		
CAR	13073419309112	10,000 KG		

Forme	Pistoles
Quantité	2,5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	4UC/CAR
Quantité par palette	42CAR/PAL
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)	

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	40,9 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

	Méthode de référence
Granulométrie : max. 8 % 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 : CHK-N35ZECA-E4-U70

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



CHK-N35ZECA-E4-U70

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)

18 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	590 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,600 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	29,5 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,8 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.468 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,577 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	40,9 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	31,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	58,5 %	VITAMINE D (UI)	63
ACIDES GRAS SATURÉS	24,8 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,901 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	124,0 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	24,2 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,9 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,3 g	FOLATE	8,783 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	FOLATE AR	4,4 %
CHOLESTÉROL	10,6 mg	PHOSPHORE	238,1 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	45,7 g	PHOSPHORE AR	34,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	17,6 %	FER	0,16 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	45,3 g	FER AR	1,1 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	50,4 %	MAGNESIUM	14,3 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	3,8 %
AMIDON	0,0 g	ZINC	0,57 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	ZINC AR	5,7 %
PROTÉINES TOTALES	9,1 g	IODE	4,47 µg
PROTÉINES TOTALES AR	18,3 %	IODE AR	3,0 %
PROTÉINES DE LAIT	9,1 g	CALCIUM	332,0 mg
SEL	0,54 g	CALCIUM AR	41,5 %
SEL AR	9,0 %	CHLORURE	197,67 mg
SODIUM	215,5 mg	CHLORURE AR	24,7 %
ACIDES ORGANIQUES	0,70 g	POTASSIUM	477,6 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	POTASSIUM AR	23,9 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	MANGANESE	0,03 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	1,3 %
VITAMINE A RETINOL	15,270 µg	FLUORIDE	0,04 mg
VITAMINE A (UI)	51	FLUORIDE AR	1,1 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,112 mg	SELENIUM	5,29 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	10,2 %	SELENIUM AR	9,6 %

Article : CHK-N35ZECA-E4-U70

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



CHK-N35ZECA-E4-U70

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

VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,700 mg	CHROMIUM	12,76 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	50,0 %	CHROMIUM AR	31,9 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,157 mg	MOLYBDENUM	18,42 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,0 %	MOLYBDENUM AR	36,8 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,365 µg	CENDRES	2,42 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	14,6 %		

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
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.

Article : CHK-N35ZECA-E4-U70

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



CHK-N35ZECA-E4-U70

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	37,1 %	+/-1,5
Matière sèche de lait	32,1 %	+/-1,5
Matière grasse de lait	6,0 %	+/-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 : CHK-N35ZECA-E4-U70

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. 4 / 4