



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHM-BS-12938-999

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 au lait
Nom commercial : C&C
Article : CHM-BS-12938-999
Numéro de l'article alternatif E012938
Tarif Douanier EU : 1806.9039

Cet article va disparaître de la gamme de produits

Composition typique

sucré; pâte de cacao; beurre de cacao; poudre de **lait** entier; poudre de **lait** écrémé; émulsifiant: lécithine de **soja**; arôme naturel de vanille

Ingrédients Growing Great Chocolate: Cacao

Conditionnement

| | EAN | Poids net | Poids brut | Dimensions (L x l x h) |
|-----|---------------|-----------|------------|------------------------|
| UC | 5410522393675 | 1,000 KG | 1,183 KG | 195x195x114 MM |
| CAR | 5410522393682 | 4,000 KG | | 443x211x255 MM |

Forme micro copeaux
Quantité 1KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni 4UC/CAR
Quantité par palette 35CAR/PAL
Quantité à commander 4 KG (ou multiple de)

Caractéristiques du produit

LONGUEUR 7,5 - 10,5 mm
LARGEUR 4,0 - 6,0 mm
BASE COLOUR* brun (jaune-rouge-foncé)

*Colour information is subjective, no claims can be derived from this information

Critères chimiques

HUMIDITÉ max 1 %

Méthode de référence

IOCCC1(1952)

Critères physiques

Non spécifié.

Méthode de référence

Article : CHM-BS-12938-999

pour le client 5996

Société - Barry Callebaut Decorations BV

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

12.02.2018 09:05:12

Tél.: 31 76 5978 300 Fax.: 31 76 5976 493

p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FELIUM 1911

CHM-BS-12938-999**Spécification de l'article selon la législation de l' UE****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 | absence/g | ISO16649-2 |
| SALMONELLES | absence/25g | 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)

18 Mois après la date de production

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

| | | | | |
|--------------------------------|----------|--------------|---------------------|----------|
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE | 518 kcal | VITAMINE C | ACIDE ASCORBIQUE | 0,272 mg |
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR | 25,9 % | VITAMINE C | ACIDE ASCORBIQUE AR | 0,3 % |
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE | 2.166 kJ | VITAMINE D | CALCIFERON | 1,026 µg |
| MATIÈRE GRASSE TOTALE | 26,9 g | VITAMINE D | CALCIFERON AR | 20,5 % |
| MATIÈRE GRASSE TOTALE AR | 38,4 % | VITAMINE D | (UI) | 41 |
| ACIDES GRAS SATURÉS | 16,1 g | VITAMINE E | ALFA-TOCOFEROL | 1,997 mg |
| ACIDES GRAS SATURÉS AR | 80,4 % | VITAMINE E | ALFA-TOCOFEROL AR | 16,6 % |
| ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS | 8,5 g | VITAMINE E | (UI) | 3 |
| ACIDES GRAS POLYINSATURÉS | 1,0 g | VITAMINE H | BIOTINE | 0,002 mg |
| ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX | 0,3 g | VITAMINE H | BIOTINE AR | 3,8 % |
| CHOLESTÉROL | 13,8 mg | VITAMINE M | ACIDE FOLIQUE | 8,536 µg |
| GLUCIDES DISPONIBLES | 60,7 g | VITAMINE M | ACIDE FOLIQUE AR | 4,3 % |
| GLUCIDES DISPONIBLES AR | 23,3 % | VITAMINE K- | PHYLLOQUINONES | 0,000 µg |
| SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) | 59,4 g | VITAMINE K- | PHYLLOQUINONES AR | 0,0 % |
| SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR | 66,0 % | PHOSPHORE | | 160,7 mg |
| POLYOLS | 0,0 g | PHOSPHORE AR | | 23,0 % |
| AMIDON | 0,7 g | FER | | 4,46 mg |
| FIBRES ALIMENTAIRES | 2,7 g | FER AR | | 31,9 % |
| PROTÉINES TOTALES | 6,5 g | MAGNESIUM | | 46,3 mg |
| PROTÉINES TOTALES AR | 13,0 % | MAGNESIUM AR | | 12,4 % |
| PROTÉINES DE LAIT | 4,8 g | ZINC | | 0,94 mg |
| SEL | 0,13 g | ZINC AR | | 9,4 % |
| SEL AR | 2,2 % | IODE | | 3,62 µg |
| SODIUM | 52,1 mg | IODE AR | | 2,4 % |
| ACIDES ORGANIQUES | 0,54 g | CALCIUM | | 134,1 mg |
| ALCALOÏDES TOTAUX | 0,18 g | CALCIUM AR | | 16,8 % |

Article : CHM-BS-12938-999

pour le client 5996

Société - Barry Callebaut Decorations BV

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

12.02.2018 09:05:12

Tél.: 31 76 5978 300 Fax.: 31 76 5976 493

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

FELIUM 1911

CHM-BS-12938-999**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

| | | | |
|-----------------------------------|-----------|---------------|-----------|
| POLYHYDROXYPHENOLS | 0,44 g | CHLORURE | 113,79 mg |
| ALCOOL | 0,00 g | CHLORURE AR | 14,2 % |
| VITAMINE A RETINOL | 41,012 µg | POTASSIUM | 343,1 mg |
| VITAMINE A RETINOL AR | 5,1 % | POTASSIUM AR | 17,2 % |
| VITAMINE A (UI) | 137 | COPPER | 1,12 mg |
| PROVITAMINE A BETA-CAROTENE | 10,160 µg | COPPER AR | 112,0 % |
| VITAMINE B1 THIAMINE | 0,076 mg | MANGANESE | 0,01 mg |
| VITAMINE B1 THIAMINE AR | 6,9 % | MANGANESE AR | 0,3 % |
| VITAMINE B2 RIBOFLAVINE | 0,326 mg | FLUORIDE | 0,04 mg |
| VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR | 23,3 % | FLUORIDE AR | 1,0 % |
| VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN | 0,220 mg | SELENIUM | 2,73 µg |
| VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR | 1,4 % | SELENIUM AR | 5,0 % |
| VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. | 0,587 mg | CHROMIUM | 19,34 µg |
| VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR | 9,8 % | CHROMIUM AR | 48,3 % |
| VITAMINE B6 PYRIDOXINE | 0,053 mg | MOLYBDENUM | 25,32 µg |
| VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR | 3,8 % | MOLYBDENUM AR | 50,6 % |
| VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE | 0,300 µg | CENDRES | 1,41 g |
| VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR | 12,0 % | ISOMALTULOSE | 0,00 g |

AR = apports de référence

Informations complémentaires sur les allergènes

| | | | |
|--------------------------|---|--------------------------------|---|
| PROTÉINES DE LAIT | 1 | COULEURS AZO ** | 0 |
| LACTOSE | 1 | TARTRAZINE (E102) | 0 |
| PRODUITS AUX OEUFS | 0 | CANNELLE | 0 |
| PROTÉINES DE SOJA | 1 | VANILLINE | 1 |
| HUILE DE SOJA | 1 | CORIANDRE | 0 |
| LUPIN | 0 | CÉLERI | 0 |
| GLUTEN | 0 | OMBELLIFÈRES | 0 |
| BLÉ | 0 | JAUNE ORANGÉ S (E110) | 0 |
| SEIGLE | 0 | AZORUBINE (E122) | 0 |
| SARRASIN | 0 | AMARANTE (E123) | 0 |
| BOEUF | 0 | CARMIN DE COCHENILLE A (E124) | 0 |
| PORC | 0 | ROUGE ALLURA AC (E129) | 0 |
| POULE | 0 | BLEU PATENTÉ V (E131) | 0 |
| POISSON | 0 | INDIGOTINE (E132) | 0 |
| CRUSTACÉS ET COQUILLAGES | 0 | LYCOPÈNE (E160B - D) | 0 |
| MOLLUSQUES | 0 | GOMME ADRAGANTE (E413) | 0 |
| MAÏS | 0 | GOMME ARABIQUE E414 | 0 |
| CACAO | 1 | SORBATES (E200->E203) | 0 |
| LEVURE | 0 | HYDROLYSATS DE PROTÉINES VÉGÉT | 0 |
| LÉGUMINEUSE | 0 | ALCOOL | 0 |

Article : CHM-BS-12938-999

pour le client 5996

Société - Barry Callebaut Decorations BV

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

12.02.2018 09:05:12

Tél.: 31 76 5978 300 Fax.: 31 76 5976 493

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHM-BS-12938-999

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

Informations complémentaires sur les allergènes

| | | | |
|-------------------------------|---|----------------------------|---|
| NOISETTES, AMANDES | 0 | ASPARTAME | 0 |
| HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE | 0 | PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE | 0 |
| AUTRES NOIX * | 0 | MIEL | 0 |
| ARACHIDE | 0 | SEL AJOUTÉ | 0 |
| HUILE D'ARACHIDE | 0 | AIL | 0 |
| SÉSAME | 0 | CAFÉINE | 1 |
| HUILE DE SÉSAME | 0 | BHA/BHT (E320/E321) | 0 |
| MOUTARDE | 0 | SACCHAROSE | 1 |
| GLUTAMATE (E620 -> E625) | 0 | FRUCTOSE | 1 |
| SULFITE (E220 -> E227) | 0 | CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS | 1 |
| BENZOATES (E210->E213) | 0 | CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS | 0 |
| P-HYDROXYBENZOATES E214->E219 | 0 | | |

Légende : 1 = Présent / apte 0 = Absent / inapte

Azo-couleurs **: E102,E110,E122,E123,E124,E129,E151,E154 et E155

Autres noix * : noix, noix pécan, noix de cajou, pistaches, marrons, noix macadamia, noix de Brésil.

"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 | 29,6 % | +/-1,5 |
| Matière sèche cacao dégraissé | 6,6 % | +/-0,5 |
| Matière sèche de lait | 16,9 % | +/- 1 |
| Matière grasse de lait | min 3,5 % | |

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 12.02.2018 pour le client BRUYERRE S.A.

Sabine De Leeuw

Article : CHM-BS-12938-999

pour le client 5996

Société - Barry Callebaut Decorations BV

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAYS-BAS

12.02.2018 09:05:12

Tél.: 31 76 5978 300 Fax.: 31 76 5976 493

p. 4 / 4