



**CALLEBAUT**

BEELGIUM 1911

**ICE-45-MNV-552**

**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 au lait  
**Nom commercial :** Ice Chocolate  
Milk  
**Article :** ICE-45-MNV-552  
**Tarif Douanier EU :** 1806.2010

### Composition typique

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

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

### Conditionnement

	<b>EAN</b>	<b>Poids net</b>
UC	5410522526752	2,500 KG
CAR	5410522526769	10,000 KG

Forme Callets  
Quantité 2,5KG/UC  
Quantité par boîte / sac / uni 4UC/CAR  
Quantité par palette 49CAR/PAL  
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)

### Critères chimiques

			<b>Méthode de référence</b>
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	45,5 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

### Critères physiques

	<b>Méthode de référence</b>
Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.	IOCCC38(1990)

### Critères microbiologiques

		<b>Méthode de référence</b>
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

Article : ICE-45-MNV-552  
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122  
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE  
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

18.02.2021 09:15:50

**p. 1 / 4**

**CALLEBAUT**

FELGIUM 1911

**ICE-45-MNV-552****Spécification de l'article selon la législation de l' UE****Critères microbiologiques****Méthode de référence**

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	613 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	11,4 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	30,6 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,258 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.564 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,3 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	45,5 g	VITAMINE D CALCIFERON	1,655 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	64,9 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	33,1 %
ACIDES GRAS SATURÉS	27,3 g	VITAMINE D (UI)	66
ACIDES GRAS SATURÉS AR	136,7 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	3,148 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	14,4 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	26,2 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,5 g	VITAMINE E (UI)	5
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,6 g	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	30,7 mg	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	10,230 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	44,7 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	5,1 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	17,2 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	43,7 g	PHOSPHORE	145,8 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	48,6 %	PHOSPHORE AR	20,8 %
POLYOLS	0,0 g	FER	3,51 mg
AMIDON	0,6 g	FER AR	25,1 %
FIBRES ALIMENTAIRES	2,1 g	MAGNESIUM	38,5 mg
PROTÉINES TOTALES	4,8 g	MAGNESIUM AR	10,3 %
PROTÉINES TOTALES AR	9,7 %	ZINC	0,83 mg
PROTÉINES DE LAIT	3,5 g	ZINC AR	8,3 %
SEL	0,13 g	IODE	3,51 µg
SEL AR	2,1 %	IODE AR	2,3 %
SODIUM	50,3 mg	CALCIUM	128,4 mg
ACIDES ORGANIQUES	0,40 g	CALCIUM AR	16,1 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,14 g	CHLORURE	109,82 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	0,34 g	CHLORURE AR	13,7 %
ALCOOL	0,00 g	POTASSIUM	303,0 mg
VITAMINE A RETINOL	56,274 µg	POTASSIUM AR	15,1 %
VITAMINE A RETINOL AR	7,0 %	MANGANESE	0,01 mg
VITAMINE A (UI)	187	MANGANESE AR	0,7 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,064 mg	FLUORIDE	0,04 mg

Article : ICE-45-MNV-552

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

18.02.2021 09:15:50

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

**p. 2 / 4**



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**ICE-45-MNV-552**

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

VITAMINE B1 THIAMINE AR	5,8 %	FLUORIDE AR	1,3 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,308 mg	SELENIUM	2,96 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	22,0 %	SELENIUM AR	5,4 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,172 mg	CHROMIUM	18,67 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,1 %	CHROMIUM AR	46,7 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	0,0 %	MOLYBDENUM	23,56 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	47,1 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,285 µg	CENDRES	1,28 g

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
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	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	0
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.

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

Matière sèche de cacao	42,2 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	5,1 %	+/-0,5
Matière sèche de lait	18,0 %	+/- 1
Matière grasse de lait	8,5 %	+/-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

Article : ICE-45-MNV-552

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersstraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

18.02.2021 09:15:50

**p. 3 / 4**



**CALLEBAUT**

BELGIUM 1911

**ICE-45-MNV-552**

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

### Certification cachère

#### Cachère Dairy

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

Imprimé le 18.02.2021 pour le client BRUYERRE S.A.

Stephanie Coppin

Article : ICE-45-MNV-552

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

18.02.2021 09:15:50

**p. 4 / 4**