



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: lécithines (**soja**); arôme naturel de vanille

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

Conditionnement

	EAN	Poids net
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

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

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

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

28.12.2022 11:21:12

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

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)

18 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	613 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,258 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	30,6 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,3 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.564 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,655 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	45,5 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	33,1 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	64,9 %	VITAMINE D (UI)	66
ACIDES GRAS SATURÉS	27,3 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	3,148 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	136,7 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	26,2 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	14,4 g	VITAMINE E (UI)	5
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,5 g	FOLATE	10,230 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,6 g	FOLATE AR	5,1 %
CHOLESTÉROL	30,7 mg	PHOSPHORE	145,8 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	44,7 g	PHOSPHORE AR	20,8 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	17,2 %	FER	3,51 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	43,7 g	FER AR	25,1 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	48,6 %	MAGNESIUM	38,5 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	10,3 %
AMIDON	0,6 g	ZINC	0,83 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	2,1 g	ZINC AR	8,3 %
PROTÉINES TOTALES	4,8 g	IODE	3,51 µg
PROTÉINES TOTALES AR	9,7 %	IODE AR	2,3 %
PROTÉINES DE LAIT	3,5 g	CALCIUM	128,4 mg
SEL	0,13 g	CALCIUM AR	16,1 %
SEL AR	2,1 %	CHLORURE	109,82 mg
SODIUM	50,3 mg	CHLORURE AR	13,7 %
ACIDES ORGANIQUES	0,40 g	POTASSIUM	303,0 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,14 g	POTASSIUM AR	15,1 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,34 g	MANGANESE	0,01 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,7 %
VITAMINE A RETINOL	56,274 µg	FLUORIDE	0,04 mg
VITAMINE A (UI)	187	FLUORIDE AR	1,3 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,064 mg	SELENIUM	2,96 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	5,8 %	SELENIUM AR	5,4 %

Article : ICE-45-MNV-552

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

28.12.2022 11:21:12

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 B2 RIBOFLAVINE	0,308 mg	CHROMIUM	18,67 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	22,0 %	CHROMIUM AR	46,7 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,172 mg	MOLYBDENUM	23,56 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,1 %	MOLYBDENUM AR	47,1 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,285 µg	CENDRES	1,28 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	11,4 %		

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 : 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

28.12.2022 11:21:12

p. 3 / 4



CALLEBAUT

BEELGIUM 1911

ICE-45-MNV-552

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	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

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.

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

28.12.2022 11:21:12

p. 4 / 4