CALLEBAUT

BELGIUM 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 GOSSELIES
BELGIQUE

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Chocolat de couverture au lait
Article :	ICE-45-MNV-552
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typique

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

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
MOISISSURES	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

Critères microbiologiques — Méthode 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	VITAMINE H BIOTINE	0,000 mg
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	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	43,7 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	48,6 %	PHOSPHORE	145,8 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR	20,8 %
AMIDON	0,6 g	FER	3,51 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	2,1 g	FER AR	25,1 %
PROTÉINES TOTALES	4,8 g	MAGNESIUM	38,5 mg
PROTÉINES TOTALES AR	9,7 %	MAGNESIUM AR	10,3 %
PROTÉINES DE LAIT	3,5 g	ZINC	0,83 mg
SEL	0,13 g	ZINC AR	8,3 %
SEL AR	2,1 %	IODE	3,51 µg
SODIUM	50,3 mg	IODE AR	2,3 %
ACIDES ORGANIQUES	0,40 g	CALCIUM	128,4 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,14 g	CALCIUM AR	16,1 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,34 g	CHLORURE	109,82 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR	13,7 %
VITAMINE A RETINOL	56,274 µg	POTASSIUM	303,0 mg
VITAMINE A RETINOL AR	7,0 %	POTASSIUM AR	15,1 %
VITAMINE A (UI)	187	COPPER	0,90 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	12,320 µg	COPPER AR	89,8 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,064 mg	MANGANESE	0,01 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	5,8 %	MANGANESE AR	0,7 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,308 mg	FLUORIDE	0,04 mg

VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	22,0 %	FLUORIDE AR	1,3 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,172 mg	SELENIUM	2,96 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,1 %	SELENIUM AR	5,4 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,553 mg	CHROMIUM	18,67 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	9,2 %	CHROMIUM AR	46,7 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,052 mg	MOLYBDENUM	23,56 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	3,7 %	MOLYBDENUM AR	47,1 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,285 µg	CENDRES	1,28 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	11,4 %	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
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

CALLEBAUT

BELGIUM 1911

ICE-45-MNV-552

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

Informations complémentaires sur les allergènes

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	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

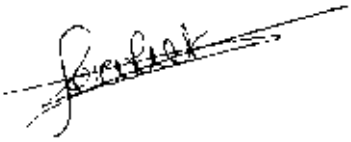
Entreposer le produit dans un local propre, sec (humidité relative max.70 %) et sans odeur.
Température de stockage: 12 - 20 °C

Certification cachère

Cachère Dairy

Certificat 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.



Yoko Vervliet