



**CALLEBAUT**

BEELGIUM 1911

**ICE-50-WNV-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 blanc  
**Nom commercial :** Ice Chocolate  
White  
**Article :** ICE-50-WNV-552  
**Tarif Douanier EU :** 1704.9030

### Composition typique

beurre de cacao; sucre; poudre de **lait** entier; 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

	<b>EAN</b>	<b>Poids net</b>
UC	5410522526783	2,500 KG
CAR	5410522526790	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	50,6 %	+/- 2,0	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	non détecté/g	ISO16649-2
SALMONELLES	non détecté/25g	ISO6579-1

Article : ICE-50-WNV-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**

ESTABLISHED 1911

**ICE-50-WNV-552**

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

**Critères microbiologiques**

**Méthode de référence**

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)**

12 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	643 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,409 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	32,2 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,5 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.692 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,787 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	50,6 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	35,7 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	72,3 %	VITAMINE D (UI)		71
ACIDES GRAS SATURÉS	30,5 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	3,385 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	152,3 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	28,2 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	16,0 g	VITAMINE E (UI)		5
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,6 g	FOLATE		10,755 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,7 g	FOLATE AR		5,4 %
CHOLESTÉROL	38,9 mg	PHOSPHORE		162,5 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	41,3 g	PHOSPHORE AR		23,2 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	15,9 %	FER		0,20 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	40,9 g	FER AR		1,5 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	45,4 %	MAGNESIUM		17,8 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		4,7 %
AMIDON	0,0 g	ZINC		0,71 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	ZINC AR		7,1 %
PROTÉINES TOTALES	5,5 g	IODE		5,57 µg
PROTÉINES TOTALES AR	11,0 %	IODE AR		3,7 %
PROTÉINES DE LAIT	5,5 g	CALCIUM		191,4 mg
SEL	0,19 g	CALCIUM AR		23,9 %
SEL AR	3,2 %	CHLORURE		170,22 mg
SODIUM	77,8 mg	CHLORURE AR		21,3 %
ACIDES ORGANIQUES	0,35 g	POTASSIUM		279,2 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	POTASSIUM AR		14,0 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	MANGANESE		0,02 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR		0,9 %
VITAMINE A RETINOL	59,130 µg	FLUORIDE		0,03 mg
VITAMINE A (UI)	197	FLUORIDE AR		0,7 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,065 mg	SELENIUM		3,01 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	5,9 %	SELENIUM AR		5,5 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,452 mg	CHROMIUM		7,74 µg

Article : ICE-50-WNV-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. 2 / 4**

**CALLEBAUT**

FONDÉ EN 1911

**ICE-50-WNV-552****Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	32,3 %	CHROMIUM AR	19,3 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,000 mg	MOLYBDENUM	10,75 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	21,5 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,452 µg	CENDRES	1,50 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	18,1 %		

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-50-WNV-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**

ESTABLISHED 1911

**ICE-50-WNV-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	40,0 %	+/-1,5
Matière sèche de lait	25,9 %	+/-1,5
Matière grasse de lait	10,7 %	+/- 1

### 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-50-WNV-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**