



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

ICE-43-RUBY-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
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	Ice Chocolate Ruby
Article :	ICE-43-RUBY-552
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typique

beurre de cacao; sucre; poudre de **lait** entier; poudre de **lait** écrémé; pâte de cacao; émulsifiant: lécithine de tournesol; acidifiant: acide citrique; 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	5410522589528	2,500 KG
CAR	5410522590517	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	43,4 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

	Méthode de référence
Granulométrie : max. 8 % 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
MOISSISURES	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
COLIFORMES	max 10/g	ISO4832

Article : ICE-43-RUBY-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

24.09.2020 09:15:37

p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FONDÉ EN 1911

ICE-43-RUBY-552**Spécification de l'article selon la législation de l' UE****Critères microbiologiques****Méthode de référence**

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)

12 Mois après la date de production

Pour maintenir la couleur et une qualité totale du produit pendant sa durée de conservation, un emballage étanche à l'air et une protection contre la lumière est obligatoire.

L'humidité peut avoir un impact sur la couleur du produit. Nous recommandons donc de faire une évaluation de la durée de conservation du produit final contenant du produit en combinaison ou mélangé avec des ingrédients contenant de l'eau (crème, ganaches, garnitures aux fruits, gâteaux, crème au beurre, fondant, produits laitiers, ...).

Conditions d'emballage recommandées:

Taux de transmission d'oxygène (OTR) (ISO 15105-2) < 65 cm³/m²/24h @ 23°C / 0-50% R.H.

Taux de transmission d'évaporation (VTR) (ASTM F1249) < 7 g/m²/24h @ 38°C / RH 90%

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	604 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	18,5 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	30,2 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,420 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.527 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	43,4 g	VITAMINE D CALCIFERON	1,723 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	62,0 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	34,5 %
ACIDES GRAS SATURÉS	26,0 g	VITAMINE D (UI)	69
ACIDES GRAS SATURÉS AR	130,2 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	3,258 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	13,9 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	27,1 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,4 g	VITAMINE E (UI)	5
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	VITAMINE H BIOTINE	0,003 mg
CHOLESTÉROL	18,4 mg	VITAMINE H BIOTINE AR	5,9 %
GLUCIDES DISPONIBLES	44,5 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	11,428 µg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	17,1 %	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	5,7 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	43,5 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	48,3 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE	179,4 mg
AMIDON	0,2 g	PHOSPHORE AR	25,6 %
FIBRES ALIMENTAIRES	0,7 g	FER	1,15 mg
PROTÉINES TOTALES	7,8 g	FER AR	8,2 %
PROTÉINES TOTALES AR	15,5 %	MAGNESIUM	28,2 mg

Article : ICE-43-RUBY-552

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

24.09.2020 09:15:37

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

ICE-43-RUBY-552

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

PROTÉINES DE LAIT	7,4 g	MAGNESIUM AR	7,5 %
SEL	0,20 g	ZINC	0,85 mg
SEL AR	3,3 %	ZINC AR	8,5 %
SODIUM	78,6 mg	IODE	5,59 µg
ACIDES ORGANIQUES	1,00 g	IODE AR	3,7 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,05 g	CALCIUM	194,8 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	0,25 g	CALCIUM AR	24,3 %
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE	171,47 mg
VITAMINE A RETINOL	57,726 µg	CHLORURE AR	21,4 %
VITAMINE A RETINOL AR	7,2 %	POTASSIUM	314,1 mg
VITAMINE A (UI)	192	POTASSIUM AR	15,7 %
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	14,052 µg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINE B1 THIAMINE	0,081 mg	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,3 %	FLUORIDE	0,00 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,467 mg	FLUORIDE AR	0,1 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	33,4 %	SELENIUM	2,24 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,066 mg	SELENIUM AR	4,1 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,4 %	CHROMIUM	4,10 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,761 mg	CHROMIUM AR	10,2 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	12,7 %	MOLYBDENUM	7,76 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,063 mg	MOLYBDENUM AR	15,5 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	4,5 %	CENDRES	1,61 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,462 µg		

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**	0	ARACHIDES**	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA ENTIÈREMENT	0	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

Article : ICE-43-RUBY-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

24.09.2020 09:15:37

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

ICE-43-RUBY-552

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

Autres Informations allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production

MAÏS

1

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	55,1 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	min 2,5 %	
Matière sèche de lait sur le produit total	25,1 %	+/-1,5

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 24.09.2020 pour le client BRUYERRE S.A.

Stephanie Coppin

Article : ICE-43-RUBY-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

24.09.2020 09:15:37

p. 4 / 4