



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; 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
MOISSISSURES	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

28.12.2022 11:21:12

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	non détecté/g	ISO16649-2
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)

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 C ACIDE ASCORBIQUE	0,420 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	30,2 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,5 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.527 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,723 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	43,4 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	34,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	62,0 %	VITAMINE D (UI)	69
ACIDES GRAS SATURÉS	26,0 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	3,258 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	130,2 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	27,1 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	13,9 g	VITAMINE E (UI)	5
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,4 g	FOLATE	11,428 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	FOLATE AR	5,7 %
CHOLESTÉROL	18,4 mg	PHOSPHORE	179,4 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	44,5 g	PHOSPHORE AR	25,6 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	17,1 %	FER	1,15 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	43,5 g	FER AR	8,2 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	48,3 %	MAGNESIUM	28,2 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	7,5 %
AMIDON	0,2 g	ZINC	0,85 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	0,7 g	ZINC AR	8,5 %
PROTÉINES TOTALES	7,8 g	IODE	5,59 µg
PROTÉINES TOTALES AR	15,5 %	IODE AR	3,7 %

Article : ICE-43-RUBY-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**

FLEISSIUM 1911

ICE-43-RUBY-552**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

PROTÉINES DE LAIT	7,4 g	CALCIUM	194,8 mg
SEL	0,20 g	CALCIUM AR	24,3 %
SEL AR	3,3 %	CHLORURE	171,47 mg
SODIUM	78,6 mg	CHLORURE AR	21,4 %
ACIDES ORGANIQUES	1,00 g	POTASSIUM	314,1 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,05 g	POTASSIUM AR	15,7 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,25 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE A RETINOL	57,726 µg	FLUORIDE	0,00 mg
VITAMINE A (UI)	192	FLUORIDE AR	0,1 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,081 mg	SELENIUM	2,24 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,3 %	SELENIUM AR	4,1 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,467 mg	CHROMIUM	4,10 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	33,4 %	CHROMIUM AR	10,2 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,066 mg	MOLYBDENUM	7,76 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,4 %	MOLYBDENUM AR	15,5 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,462 µg	CENDRES	1,61 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	18,5 %		

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*	0	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	CHATAÏGNES*	0
PORC	0	PIN / PIGNON DE PIN*	0
POULE	0	NOIX DE PILI*	0

Article : ICE-43-RUBY-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. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

ICE-43-RUBY-552

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

Autres substances d'intérêt

FRUCTOSE	1	KARITÉ*	0
MAÏS	1	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	0		

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

*: à l'exception d'huile/de la graisse entièrement raffinée.

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	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 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