



CALLEBAUT

BEELGIUM 1911

CHR-R35RB1-E4-U70

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 :	ruby
Article :	CHR-R35RB1-E4-U70
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typique

sucré; beurre de cacao; poudre de **lait** écrémé; poudre de **lait** entier; pâte de cacao; émulsifiant: lécithine de **soja**; 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	5410522576856	2,500 KG
CAR	5410522576849	10,000 KG

Forme	Callets
Quantité	2,5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	4UC/CAR
Quantité par palette	42CAR/PAL
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)	

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	35,9 %	+/- 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
E.COLI	absence/g	ISO16649-2

Article : CHR-R35RB1-E4-U70

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. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHR-R35RB1-E4-U70

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

Critères microbiologiques

Méthode de référence

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	563 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	24,8 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,2 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,563 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.356 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,7 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	35,9 g	VITAMINE D CALCIFERON	1,449 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	51,3 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	29,0 %
ACIDES GRAS SATURÉS	21,5 g	VITAMINE D (UI)	58
ACIDES GRAS SATURÉS AR	107,7 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,605 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11,5 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	21,7 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,2 g	VITAMINE H BIOTINE	0,002 mg
CHOLESTÉROL	12,7 mg	VITAMINE H BIOTINE AR	4,5 %
GLUCIDES DISPONIBLES	49,6 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	11,702 µg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	19,1 %	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	5,9 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	48,5 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	53,8 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE	237,1 mg
AMIDON	0,2 g	PHOSPHORE AR	33,9 %
FIBRES ALIMENTAIRES	0,7 g	FER	1,20 mg
PROTÉINES TOTALES	9,3 g	FER AR	8,6 %
PROTÉINES TOTALES AR	18,6 %	MAGNESIUM	34,5 mg
PROTÉINES DE LAIT	8,9 g	MAGNESIUM AR	9,2 %

Article : CHR-R35RB1-E4-U70

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**

FELGIUM 1911

CHR-R35RB1-E4-U70**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

SEL	0,27 g	ZINC	1,10 mg
SEL AR	4,4 %	ZINC AR	11,0 %
SODIUM	106,2 mg	IODE	7,57 µg
ACIDES ORGANIQUES	1,09 g	IODE AR	5,0 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,05 g	CALCIUM	262,7 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	0,25 g	CALCIUM AR	32,8 %
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE	231,85 mg
VITAMINE A RETINOL	14,669 µg	CHLORURE AR	29,0 %
VITAMINE A RETINOL AR	1,8 %	POTASSIUM	413,2 mg
VITAMINE A (UI)	49	POTASSIUM AR	20,7 %
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	5,980 µg	MANGANESE	0,01 mg
VITAMINE B1 THIAMINE	0,102 mg	MANGANESE AR	0,6 %
VITAMINE B1 THIAMINE AR	9,3 %	FLUORIDE	0,02 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,626 mg	FLUORIDE AR	0,5 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	44,7 %	SELENIUM	3,51 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,066 mg	SELENIUM AR	6,4 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,4 %	CHROMIUM	8,01 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	1,023 mg	CHROMIUM AR	20,0 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	17,1 %	MOLYBDENUM	12,66 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,088 mg	MOLYBDENUM AR	25,3 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	6,3 %	CENDRES	2,13 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,621 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**	1	ARACHIDES**	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA ENTIÈREMENT	1	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
MAÏS	1		

Article : CHR-R35RB1-E4-U70

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. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHR-R35RB1-E4-U70

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

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

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	48,8 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	min 2,5 %	
Matière sèche de lait sur le produit total	27,8 %	+/-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.

Katrien Drieskens

Article : CHR-R35RB1-E4-U70

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