



**CALLEBAUT**

BEELGIUM 1911

**ICE-45-DNV-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  
**Article :** ICE-45-DNV-552  
**Tarif Douanier EU :** 1806.2010

### Composition typique

sucres; pâte de cacao; beurre de cacao; matière grasse **laitière** anhydre; émulsifiant: lécithine de **soja**; arôme naturel de vanille

### Conditionnement

	<b>EAN</b>	<b>Poids net</b>
UC	5410522526325	2,500 KG
CAR	5410522526332	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	45,5 % +/- 1,5	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	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.

Article : ICE-45-DNV-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

28.12.2017 12:58:00

**p. 1 / 5**



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**ICE-45-DNV-552**

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

**Critères microbiologiques**

**Méthode de référence**

**Date limite d'utilisation optimale (DLUO)**

24 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	604 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	30,2 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.527 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,805 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	45,5 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	36,1 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	65,0 %	VITAMINE D (UI)	72
ACIDES GRAS SATURÉS	27,3 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	3,428 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	136,6 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	28,6 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	14,6 g	VITAMINE E (UI)	5
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,5 g	VITAMINE H BIOTINE	0,000 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	18,4 mg	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	10,792 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	41,4 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	5,4 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	15,9 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	39,3 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	43,7 %	PHOSPHORE	121,2 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR	17,3 %
AMIDON	1,7 g	FER	9,43 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	6,0 g	FER AR	67,4 %
PROTÉINES TOTALES	3,8 g	MAGNESIUM	76,5 mg
PROTÉINES TOTALES AR	7,6 %	MAGNESIUM AR	20,4 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC	1,06 mg
SEL	0,01 g	ZINC AR	10,6 %
SEL AR	0,1 %	IODE	0,00 µg
SODIUM	3,3 mg	IODE AR	0,0 %
ACIDES ORGANIQUES	0,52 g	CALCIUM	21,3 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,39 g	CALCIUM AR	2,7 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,97 g	CHLORURE	6,48 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR	0,8 %
VITAMINE A RETINOL	58,746 µg	POTASSIUM	353,8 mg
VITAMINE A RETINOL AR	7,3 %	POTASSIUM AR	17,7 %
VITAMINE A (UI)	196	COPPER	2,43 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	9,980 µg	COPPER AR	243,4 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,064 mg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	5,9 %	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,064 mg	FLUORIDE	0,08 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	4,6 %	FLUORIDE AR	2,2 %

Article : ICE-45-DNV-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

28.12.2017 12:58:00

**p. 2 / 5**



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**ICE-45-DNV-552**

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

VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,483 mg	SELENIUM	2,94 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	3,0 %	SELENIUM AR	5,3 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,258 mg	CHROMIUM	38,33 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	4,3 %	CHROMIUM AR	95,8 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,032 mg	MOLYBDENUM	46,64 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	2,3 %	MOLYBDENUM AR	93,3 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	0,91 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %	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
SULFITE (E220 -> E227)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1

Article : ICE-45-DNV-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

28.12.2017 12:58:00

p. 3 / 5



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**ICE-45-DNV-552**

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

### Informations complémentaires sur les allergènes

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	57,9 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	15,2 %	+/- 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 OK cachère disponible sur demande. Le statut cachère est confirmé sur l'emballage (seulement pour produits solides).

Imprimé le 28.12.2017 pour le client BRUYERRE S.A.

Yoko Vervliet

Article : ICE-45-DNV-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

28.12.2017 12:58:00

**p. 4 / 5**



**CALLEBAUT**

BELGIUM 1911

**ICE-45-DNV-552**

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

**Annexe pour l'exportation - Composition 100 %**

sucre 39,30% ; pâte de cacao 32,20% ; beurre de cacao 22,90% ; matière grasse **laitière** anhydre 5,00% ; émulsifiant: lécithine de **soja** 0,59% ; arôme naturel de vanille 0,01%

Article : ICE-45-DNV-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

28.12.2017 12:58:00

**p. 5 / 5**