CALLEBAUT

823NV-120

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

BRUYERRE S.A.
RUE F.L. BRUYERRE 30-34
6041 GOSSELIES
BELGIQUE

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Chocolat de couverture au lait
Certification	Certifié HALAL
Article :	823NV-120
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typique

sucre**;** beurre de cacao**;** poudre de **lait** entier**;** pâte de cacao**;** émulsifiant: lécithine de **soja;** arôme naturel de vanille

Fondation Cocoa Horizons: ingrédients cacao. Soutient la fondation Cocoa Horizons dans les pays où le programme est opérationel.

Conditionnement

	EAN	**Poids net**
UC	5410522235562	5,000 KG
CAR	5410522235579	25,000 KG

Forme	Blocs
Quantité	5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	5UC/CAR
Quantité par palette	40CAR/PAL

Quantité à commander 25 KG (ou multiple de)

Critères chimiques			**Méthode de référence**
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	36,2 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques		**Méthode de référence**
VISCOSITÉ LINÉAIRE	1.200 - 1.600 mPa.s	IOCCC46(2000)
Granulométrie : max. 3 % 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
MOISISSURES	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

CALLEBAUT

BELGIUM 1911

823NV-120

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)

18 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	563 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	18,8 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,2 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,425 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.356 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	36,2 g	VITAMINE D CALCIFERON	1,346 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	51,7 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	26,9 %
ACIDES GRAS SATURÉS	21,8 g	VITAMINE D (UI)	54
ACIDES GRAS SATURÉS AR	108,9 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,428 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11,5 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	20,2 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,1 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	VITAMINE H BIOTINE	0,000 mg
CHOLESTÉROL	21,7 mg	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES	50,9 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	10,559 µg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	19,6 %	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	5,3 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	49,9 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	55,5 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE	210,4 mg
AMIDON	0,6 g	PHOSPHORE AR	30,1 %
FIBRES ALIMENTAIRES	2,1 g	FER	3,43 mg
PROTÉINES TOTALES	7,0 g	FER AR	24,5 %
PROTÉINES TOTALES AR	14,1 %	MAGNESIUM	44,6 mg
PROTÉINES DE LAIT	5,7 g	MAGNESIUM AR	11,9 %
SEL	0,21 g	ZINC	1,10 mg
SEL AR	3,4 %	ZINC AR	11,0 %
SODIUM	82,1 mg	IODE	5,79 µg
ACIDES ORGANIQUES	0,54 g	IODE AR	3,9 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,13 g	CALCIUM	206,3 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	0,33 g	CALCIUM AR	25,8 %
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE	179,14 mg
VITAMINE A RETINOL	13,386 µg	CHLORURE AR	22,4 %
VITAMINE A RETINOL AR	1,7 %	POTASSIUM	411,7 mg
VITAMINE A (UI)	45	POTASSIUM AR	20,6 %
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	4,583 µg	MANGANESE	0,02 mg
VITAMINE B1 THIAMINE	0,089 mg	MANGANESE AR	1,0 %

VITAMINE B1 THIAMINE AR	8,1 %	FLUORIDE	0,05 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,492 mg	FLUORIDE AR	1,5 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	35,1 %	SELENIUM	4,14 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,165 mg	SELENIUM AR	7,5 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,0 %	CHROMIUM	21,27 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,848 mg	CHROMIUM AR	53,2 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	14,1 %	MOLYBDENUM	27,27 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,078 mg	MOLYBDENUM AR	54,5 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	5,6 %	CENDRES	1,86 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,470 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
OEUFS ET PRODUITS À BASE D'OEUFS	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	0		

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	35,1 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	4,9 %	+/-0,5
Matière sèche de lait	21,8 %	+/- 1
Matière grasse de lait	6,0 %	+/-0,5

823NV-120

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

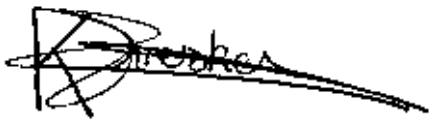
Conditions de stockage

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