



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

SAOTHOME-E4-U70

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 noir
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	Sao Thome
Article :	SAOTHOME-E4-U70
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typique

pâte de cacao São Tomé; sucre; émulsifiant: lécithine de **soja**; arôme naturel de vanille

Les produits ayant une DLUO allant jusqu'à 21.06.2018 ne sont pascertifiés halal.

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Lait

Ce produit est fabriqué sur des lignes communes qui traitent des produits contenant des ingrédients allergènes et donc susceptibles de contenir ces allergènes. Les niveaux d'allergènes présents par contact croisé peuvent varier. Nous recommandons vivement à nos clients de transmettre ces informations sur les allergènes et de les inclure sur leurs propres étiquettes de produits, en particulier ceux vendus aux consommateurs. Nous conseillons également à nos clients de tenir compte des réglementations locales sur les teneurs en allergènes et des normes d'étiquetage. Pour plus d'information, veuillez contacter votre représentant Barry Callebaut.

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	5410522515916	2,500 KG
CAR	5410522515909	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

HUMIDITÉ	max 1 %
MATIÈRE GRASSE	39,4 %

Méthode de référence

IOCCC1(1952)
IOCCC14(1972)

Critères physiques

Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.

Méthode de référence

IOCCC38(1990)

Article : SAOTHOME-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 08:48:26

p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

SAOTHOME-E4-U70

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

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
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)

24 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	544 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,2 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.276 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	39,4 g	VITAMINE D CALCIFERON	1,823 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	56,3 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	36,5 %
ACIDES GRAS SATURÉS	23,6 g	VITAMINE D (UI)	73
ACIDES GRAS SATURÉS AR	118,1 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	3,288 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,7 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	27,4 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,3 g	VITAMINE E (UI)	5
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE H BIOTINE	0,000 mg
CHOLESTÉROL	0,0 mg	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES	31,2 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	17,827 µg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	12,0 %	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	8,9 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	26,9 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	29,9 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE	273,8 mg
AMIDON	3,7 g	PHOSPHORE AR	39,1 %
FIBRES ALIMENTAIRES	13,6 g	FER	18,72 mg
PROTÉINES TOTALES	8,5 g	FER AR	133,7 %
PROTÉINES TOTALES AR	17,1 %	MAGNESIUM	172,8 mg
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	MAGNESIUM AR	46,1 %
SEL	0,02 g	ZINC	2,39 mg
SEL AR	0,3 %	ZINC AR	23,9 %
SODIUM	7,2 mg	IODE	0,00 µg
ACIDES ORGANIQUES	1,15 g	IODE AR	0,0 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,87 g	CALCIUM	47,8 mg

Article : SAOTHOME-E4-U70

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

24.09.2020 08:48:26

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

SAOTHOME-E4-U70

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

POLYHYDROXYPHENOLS	2,16 g	CALCIUM AR	6,0 %
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE	13,73 mg
VITAMINE A RETINOL	16,375 µg	CHLORURE AR	1,7 %
VITAMINE A RETINOL AR	2,0 %	POTASSIUM	694,3 mg
VITAMINE A (UI)	55	POTASSIUM AR	34,7 %
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,000 µg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINE B1 THIAMINE	0,144 mg	MANGANESE AR	0,1 %
VITAMINE B1 THIAMINE AR	13,1 %	FLUORIDE	0,12 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,144 mg	FLUORIDE AR	3,5 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	10,3 %	SELENIUM	4,69 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	1,110 mg	SELENIUM AR	8,5 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	6,9 %	CHROMIUM	61,20 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,576 mg	CHROMIUM AR	153,0 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	9,6 %	MOLYBDENUM	74,46 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,072 mg	MOLYBDENUM AR	148,9 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	5,1 %	CENDRES	1,96 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 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	1
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.

Article : SAOTHOME-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 08:48:26

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

SAOTHOME-E4-U70

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

Valeurs légales (calculées selon la UE Directive 2000/36/CE)

Matière sèche de cacao	72,0 %	+/- 2
Matière sèche cacao dégraissé	32,6 %	+/-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 : SAOTHOME-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 08:48:26

p. 4 / 4