



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

CHM-Q415AR-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 au lait
Certification	Rainforest Alliance - cacao MB
Nom commercial :	Arriba
Article :	CHM-Q415AR-E4-U70
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typique

sucré; beurre de cacao; poudre de **lait** entier; pâte de cacao d'Équateur; poudre de **lait** écrémé; émulsifiant: lécithines (**soja**); arôme naturel de vanille

Ingrédients Rainforest Alliance MB: Cacao

Conditionnement

	EAN	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
UC	5410522515077	2,500 KG		
CAR	5410522515060	10,000 KG		

Forme	Callets
Quantité	2,5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	4UC/CAR
Quantité par palette	42CAR/PAL
Quantité minimale à commander 10 KG . Au-delà, commander par multiples de 10 KG .	

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	39,0 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

	Méthode de référence
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
MOISSISSURES	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
COLIFORMES	max 10/g	ISO4832
E.COLI	non détecté/g	ISO16649-2

Article : CHM-Q415AR-E4-U70

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

28.12.2022 10:40:49

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 1 / 4



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

CHM-Q415AR-E4-U70

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

Critères microbiologiques

SALMONELLES

non détecté/25g

Méthode de référence

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)

18 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	573 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,505 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,6 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,6 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.397 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,538 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	39,0 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	30,8 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	55,7 %	VITAMINE D	(UI)	62
ACIDES GRAS SATURÉS	23,5 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2,766 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	117,4 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	23,0 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,5 g	VITAMINE E	(UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	FOLATE		12,577 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	FOLATE AR		6,3 %
CHOLESTÉROL	18,6 mg	PHOSPHORE		256,1 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	44,4 g	PHOSPHORE AR		36,6 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	17,1 %	FER		4,37 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	43,3 g	FER AR		31,2 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	48,1 %	MAGNESIUM		57,6 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		15,4 %
AMIDON	0,8 g	ZINC		1,37 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	2,8 g	ZINC AR		13,7 %
PROTÉINES TOTALES	9,1 g	IODE		6,83 µg
PROTÉINES TOTALES AR	18,3 %	IODE AR		4,6 %
PROTÉINES DE LAIT	7,4 g	CALCIUM		244,6 mg
SEL	0,24 g	CALCIUM AR		30,6 %
SEL AR	4,0 %	CHLORURE		211,49 mg
SODIUM	97,0 mg	CHLORURE AR		26,4 %
ACIDES ORGANIQUES	0,71 g	POTASSIUM		499,4 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,18 g	POTASSIUM AR		25,0 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,44 g	MANGANESE		0,02 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR		0,8 %
VITAMINE A RETINOL	15,312 µg	FLUORIDE		0,06 mg
VITAMINE A (UI)	51	FLUORIDE AR		1,6 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,110 mg	SELENIUM		4,70 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	10,0 %	SELENIUM AR		8,5 %

Article : CHM-Q415AR-E4-U70

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

28.12.2022 10:40:49

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHM-Q415AR-E4-U70

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

VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,584 mg	CHROMIUM	24,89 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	41,7 %	CHROMIUM AR	62,2 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,228 mg	MOLYBDENUM	32,41 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,4 %	MOLYBDENUM AR	64,8 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,557 µg	CENDRES	2,22 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	22,3 %		

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*	1	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	CHATAÎGNES*	0
PORC	0	PIN / PIGNON DE PIN*	0
POULE	0	NOIX DE PILI*	0
FRUCTOSE	1	KARITÉ*	0
MAÏS	0	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	1		

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

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

Article : CHM-Q415AR-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

28.12.2022 10:40:49

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHM-Q415AR-E4-U70

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

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	40,5 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	6,6 %	+/-0,5
Matière sèche de lait	25,5 %	+/-1,5
Matière grasse de lait	5,2 %	+/-0,5

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.

Evie De Vis

Article : CHM-Q415AR-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

28.12.2022 10:40:49

p. 4 / 4