



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 GOSELIES
BELGIQUE

Spécification de l'article

Dénomination légale : Chocolat de couverture au lait
Nom commercial : Arriba
Article : CHM-Q415AR-E4-U70
Tarif Douanier EU : 1806.2010

Composition typique

sucres; beurre de cacao; poudre de lait entier; pâte de cacao Équateur; poudre de lait écrémé; émulsifiant: lécithine de soja; arôme naturel de vanille

Conditionnement

	EAN	Poids net
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 à commander 10 KG (ou multiple de)	

Critères chimiques

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

Article : CHM-Q415AR-E4-U70

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

08.02.2018 16:04:26

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 1 / 4



CALLEBAUT

BEELGIUM 1911

CHM-Q415AR-E4-U70

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

Critères microbiologiques

Méthode de référence

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	28,7 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,6 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.399 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,537 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	39,1 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	30,7 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	55,8 %	VITAMINE D (UI)	61
ACIDES GRAS SATURÉS	23,5 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,750 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	117,5 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	22,9 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	12,5 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	VITAMINE H BIOTINE	0,001 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	VITAMINE H BIOTINE AR	2,0 %
CHOLESTÉROL	18,6 mg	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	12,502 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	44,4 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	6,3 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	17,1 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	43,3 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	48,1 %	PHOSPHORE	253,0 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR	36,1 %
AMIDON	0,8 g	FER	4,36 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	2,7 g	FER AR	31,1 %
PROTÉINES TOTALES	9,1 g	MAGNESIUM	55,6 mg
PROTÉINES TOTALES AR	18,2 %	MAGNESIUM AR	14,8 %
PROTÉINES DE LAIT	7,4 g	ZINC	1,34 mg
SEL	0,24 g	ZINC AR	13,4 %
SEL AR	4,0 %	IODE	6,84 µg
SODIUM	96,9 mg	IODE AR	4,6 %
ACIDES ORGANIQUES	0,71 g	CALCIUM	244,2 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,18 g	CALCIUM AR	30,5 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,44 g	CHLORURE	211,42 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR	26,4 %
VITAMINE A RETINOL	15,275 µg	POTASSIUM	499,3 mg
VITAMINE A RETINOL AR	1,9 %	POTASSIUM AR	25,0 %
VITAMINE A (UI)	51	COPPER	1,12 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	5,407 µg	COPPER AR	112,0 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,110 mg	MANGANESE	0,02 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	10,0 %	MANGANESE AR	0,8 %

Article : CHM-Q415AR-E4-U70

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

08.02.2018 16:04:26

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	0,585 mg	FLUORIDE	0,06 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	41,8 %	FLUORIDE AR	1,6 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,214 mg	SELENIUM	4,70 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,3 %	SELENIUM AR	8,5 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	1,009 mg	CHROMIUM	24,87 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	16,8 %	CHROMIUM AR	62,2 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,091 mg	MOLYBDENUM	32,39 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	6,5 %	MOLYBDENUM AR	64,8 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,557 µg	CENDRES	2,22 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	22,3 %	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
NOISSETTES, 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

Article : CHM-Q415AR-E4-U70

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

08.02.2018 16:04:26

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHM-Q415AR-E4-U70

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

Informations complémentaires sur les allergènes

GLUTAMATE (E620 -> E625)	0	FRUCTOSE	1
SULFITE (E220 -> E227)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
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	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 OK cachère disponible sur demande. Le statut cachère est confirmé sur l'emballage (seulement pour produits solides).

Imprimé le 08.02.2018 pour le client BRUYERRE S.A.

Yoko Vervliet

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

08.02.2018 16:04:26

p. 4 / 4