

VH-9466-558

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 noir
Certification Certifié HALAL
Article : VH-9466-558
Tarif Douanier EU : 1806.2030

Composition typique

sucré; pâte de cacao; beurre de cacao; dextrose; émulsifiant: lécithines (soja)

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	5410522592849	10,000 KG
CAR	5410522592832	20,000 KG

Forme	Pépites
Quantité	10KG/UC
Quantité	21000CT/KG
Quantité par boîte / sac / uni	2UC/CAR
Quantité par palette	30CAR/PAL
Quantité à commander 20 KG (ou multiple de)	

Caractéristiques du produit

NOMBRE 20.000 - 22.000 /kg

Critères chimiques

Critères chimiques	Méthode de référence
HUMIDITÉ max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE 26,3 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

Critères physiques	Méthode de référence
Granulométrie : 12-30 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.	IOCCC116(1990)

Article : VH-9466-558
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996
VH-9466-558/EU/00000000
28.12.2022 11:35:47
p. 1 / 5

VH-9466-558**Spécification de l'article selon la législation de l' UE****Critères microbiologiques**

GERMES TOTAUX	max 5.000/g
LEVURES	max 50/g
MOISSURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	non détecté/g
SALMONELLES	non détecté/25g

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954
ISO7954
ISO21528-2
ISO4832
ISO16649-2
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)

24 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	501 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25,0 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.095 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,161 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	26,3 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	23,2 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	37,6 %	VITAMINE D (UI)	46
ACIDES GRAS SATURÉS	15,7 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,110 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	78,7 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	17,6 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	8,5 g	VITAMINE E (UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,9 g	FOLATE	9,521 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR	4,8 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE	157,4 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	56,6 g	PHOSPHORE AR	22,5 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	21,8 %	FER	12,29 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	54,1 g	FER AR	87,8 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	60,1 %	MAGNESIUM	99,3 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	26,5 %
AMIDON	2,2 g	ZINC	1,38 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	7,8 g	ZINC AR	13,8 %
PROTÉINES TOTALES	5,0 g	IODE	0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	9,9 %	IODE AR	0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM	27,7 mg
SEL	0,01 g	CALCIUM AR	3,5 %
SEL AR	0,2 %	CHLORURE	8,45 mg
SODIUM	4,3 mg	CHLORURE AR	1,1 %
ACIDES ORGANIQUES	0,67 g	POTASSIUM	461,2 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,50 g	POTASSIUM AR	23,1 %

Article : VH-9466-558

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

VH-9466-558/EU/00000000

28.12.2022 11:35:47

p. 2 / 5

VH-9466-558**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

POLYHYDROXYPHENOLS	1,26 g	MANGANESE	0,01 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,3 %
VITAMINE A RETINOL	10,429 µg	FLUORIDE	0,10 mg
VITAMINE A (UI)	35	FLUORIDE AR	2,9 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,084 mg	SELENIUM	3,85 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,6 %	SELENIUM AR	7,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,084 mg	CHROMIUM	50,22 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	6,0 %	CHROMIUM AR	125,6 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,628 mg	MOLYBDENUM	61,10 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	3,9 %	MOLYBDENUM AR	122,2 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,19 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %		

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
OEUFS ET PRODUITS À BASE D'OEUFS	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	1	NOIX DE COEUR*	0
VANILLINE	0	CHINQUAPINE*	0
ALCOOL	0	NOIX DE LYCHEE*	0
ASPARTAME	0	FAÎNES*	0
SARRASIN	0	COURGE OU NOYER*	0

Article : VH-9466-558

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

VH-9466-558/EU/00000000

28.12.2022 11:35:47

p. 3 / 5

VH-9466-558

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

Autres substances d'intérêt

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.

Informations sur la pertinence diététique

CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	1
--------------------------	---	--------------------------	---

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	45,0 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	18,7 %	+/- 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 cachère disponible sur demande. Le statut cachère est confirmé sur l'emballage (seulement pour produits solides).

Certifications et programmes optionnels

Cocoa Horizons Foundation	Fondation Cocoa Horizons: ingrédients cacao. Soutient la fondation Cocoa Horizons dans les pays où le programme est opérationnel.
Fair Trade	Toute référence au Commerce équitable (FT) nécessite un certificat FTvalide. Conforme aux standards du commerce équitable Fairtrade. Ingrédients Fairtrade: Cacao, sucre et vanille (si applicable)
Fair Trade Sourcing Prog Cocoa	Toute référence au Fairtrade/FSI nécessite un certificat fairtrade valide. FSI cacao Ingrédients Fairtrade: Cacao
Fair Trade Sourcing Prog Sugar	Toute référence au Fairtrade/ FSI nécessite un certificat fairtrade valide. FSI sucre Ingrédients Fairtrade: Sucre
ProTerra soy lecithin MB	ProTerra lécithine de soja bilan de masse Ingrédients ProTerra MB certifiés: lécithine de soja
Rainforest Alliance MB	Rainforest Alliance - cacao MB

Article : VH-9466-558

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

VH-9466-558/EU/00000000

28.12.2022 11:35:47

p. 4 / 5

VH-9466-558

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

Ingrédients Rainforest Alliance MB: Cacao

Veillez contactez votre interlocuteur pour le(s) option(s) choisie(s).

Imprimé le 28.12.2022 pour le client BRUYERRE S.A.



Evie De Vis