



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

SPLIT-4-D-E1-U68

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 en flocons
Nom commercial :	Flakes Small
Article :	SPLIT-4-D-E1-U68
Tarif Douanier EU :	1806.9039

Composition typique

sucré; pâte de cacao; poudre de cacao maigre; matière grasse **laitière** anhydre; émulsifiant: lécithine de **soja**; arôme naturel de vanille

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	5410522516012	1,000 KG
CAR	5410522516005	6,000 KG

Forme	Vermicelli/Splitter
Quantité	1KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	6UC/CAR
Quantité par palette	72CAR/PAL
Quantité à commander 6 KG (ou multiple de)	

Caractéristiques du produit

CALIBRE PAR TAMISAGE	1,5 - 3,0 mm
----------------------	--------------

Critères chimiques

HUMIDITÉ	max 1 %
----------	---------

Méthode de référence

IOCCC1(1952)

Critères physiques

Granulométrie : min 20 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.

Méthode de référence

IOCCC116(1990)

Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5.000/g
LEVURES	max 50/g
MOISSISSURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	absence/g
SALMONELLES	absence/25g

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954
ISO7954
ISO21528-2
ISO4832
ISO16649-2
ISO6579

Article : SPLIT-4-D-E1-U68
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 16:07:43

p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

SPLIT-4-D-E1-U68

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)

24 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	470 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	23,5 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	1.965 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	0,830 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	20,8 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	16,6 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	29,7 %	VITAMINE D	(UI)	33
ACIDES GRAS SATURÉS	12,4 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	1,595 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	61,8 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	13,3 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	6,6 g	VITAMINE E	(UI)	2
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,8 g	VITAMINE H	BIOTINE	0,000 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,1 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	6,6 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	10,092 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	60,8 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	5,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	23,4 %	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	57,8 g	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	64,2 %	PHOSPHORE		169,5 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		24,2 %
AMIDON	2,3 g	FER		12,14 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	8,2 g	FER AR		86,7 %
PROTÉINES TOTALES	5,3 g	MAGNESIUM		107,0 mg
PROTÉINES TOTALES AR	10,5 %	MAGNESIUM AR		28,5 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC		1,49 mg
SEL	0,01 g	ZINC AR		14,9 %
SEL AR	0,2 %	IODE		0,00 µg
SODIUM	4,6 mg	IODE AR		0,0 %
ACIDES ORGANIQUES	0,71 g	CALCIUM		29,8 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,54 g	CALCIUM AR		3,7 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,12 g	CHLORURE		9,11 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR		1,1 %
VITAMINE A RETINOL	22,716 µg	POTASSIUM		576,9 mg
VITAMINE A RETINOL AR	2,8 %	POTASSIUM AR		28,8 %
VITAMINE A (UI)	76	COPPER		2,57 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	3,600 µg	COPPER AR		256,8 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,091 mg	MANGANESE		0,01 mg

Article : SPLIT-4-D-E1-U68

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

08.02.2018 16:07:43

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

SPLIT-4-D-E1-U68

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

VITAMINE B1	THIAMINE AR	8,3 %	MANGANESE AR	0,3 %
VITAMINE B2	RIBOFLAVINE	0,091 mg	FLUORIDE	0,08 mg
VITAMINE B2	RIBOFLAVINE AR	6,5 %	FLUORIDE AR	2,3 %
VITAMINE B3/PP	NIACINE/NICOTIN	0,677 mg	SELENIUM	3,10 µg
VITAMINE B3/PP	NIACINE/NICOTIN AR	4,2 %	SELENIUM AR	5,6 %
VITAMINE B5	ACIDE PANTOTHEN.	0,365 mg	CHROMIUM	40,44 µg
VITAMINE B5	ACIDE PANTOTHEN. AR	6,1 %	CHROMIUM AR	101,1 %
VITAMINE B6	PYRIDOXINE	0,046 mg	MOLYBDENUM	49,20 µg
VITAMINE B6	PYRIDOXINE AR	3,3 %	MOLYBDENUM AR	98,4 %
VITAMINE B12	CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,82 g
VITAMINE B12	CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %	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
NOISETTES, 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

Article : SPLIT-4-D-E1-U68

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

08.02.2018 16:07:43

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

SPLIT-4-D-E1-U68

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

Informations complémentaires sur les allergènes

MOUTARDE	0	SACCHAROSE	1
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	39,9 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	20,7 %	+/- 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 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 : SPLIT-4-D-E1-U68

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 16:07:43

p. 4 / 4