



CHP-20BQ-760

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 en poudre
Article : CHP-20BQ-760
Tarif Douanier EU : 1806.1030

Composition typique

sucres; poudre de cacao

Fondation Cocoa Horizons: ingrédients cacao. Soutient la fondation Cocoa Horizons dans les pays où le programme est opérationnel.

Ce produit est fabriqué dans une unité de production qui transforme des ingrédients laitiers. Bien que sa recette soit par nature sans ingrédient laitier et qu'il soit produit sur une chaîne de fabrication dédiée (absence de produits laitiers) il n'a pas été certifié par Barry Callebaut pour permettre une allégation allergène "sans produits laitiers".

Conditionnement

	EAN	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
UC	3073417600023	1,000 KG		
CAR	13073417600020	6,000 KG		

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

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 2 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	7,1 %	+/- 0,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

Non spécifié.

Méthode de référence

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
SALMONELLES	non détecté/25g	ISO6579-1

Article : CHP-20BQ-760
BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet
78250 MEULAN - FRANCE
Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

pour le client 5996

28.12.2022 10:51:47

p. 1 / 4



CHP-20BQ-760

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	389 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	19,5 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	1.629 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	0,340 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	7,1 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	6,8 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	10,2 %	VITAMINE D	(UI)	14
ACIDES GRAS SATURÉS	4,3 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	0,544 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	21,5 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	4,5 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	2,3 g	VITAMINE E	(UI)	1
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,2 g	FOLATE		12,376 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR		6,2 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE		216,5 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	68,9 g	PHOSPHORE AR		30,9 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	26,5 %	FER		14,47 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	66,0 g	FER AR		103,4 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	73,3 %	MAGNESIUM		177,3 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		47,3 %
AMIDON	2,9 g	ZINC		1,90 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	10,2 g	ZINC AR		19,0 %
PROTÉINES TOTALES	6,6 g	IODE		0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	13,2 %	IODE AR		0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM		46,3 mg
SEL	0,01 g	CALCIUM AR		5,8 %
SEL AR	0,2 %	CHLORURE		11,53 mg
SODIUM	5,8 mg	CHLORURE AR		1,4 %
ACIDES ORGANIQUES	0,92 g	POTASSIUM		1.046,3 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,70 g	POTASSIUM AR		52,3 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,92 g	MANGANESE		0,01 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR		0,3 %
VITAMINE A	RETINOL	FLUORIDE		0,04 mg
VITAMINE A	(UI)	FLUORIDE AR		1,2 %
VITAMINE B1	THIAMINE	SELENIUM		1,56 µg
VITAMINE B1	THIAMINE AR	SELENIUM AR		2,8 %
VITAMINE B2	RIBOFLAVINE	CHROMIUM		20,40 µg



CHP-20BQ-760

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

VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	7,3 %	CHROMIUM AR	51,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,850 mg	MOLYBDENUM	24,82 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	5,3 %	MOLYBDENUM AR	49,6 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	3,41 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)	0	AVOINE	0
LACTOSE	0	SEIGLE	0
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	0	ORGE (EXCEPT SIROP DE GLUCOSE)	0
SOJA*	0	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	0	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	0		

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

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

Article : CHP-20BQ-760

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

pour le client 5996

28.12.2022 10:51:47

p. 3 / 4



CHP-20BQ-760

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

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 33,2 % +/-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 Pareve

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.

Valentine Detalle