



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

CHW-CU-18V02NV-552

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 blanc
Article : CHW-CU-18V02NV-552
Tarif Douanier EU : 1704.9030

Composition typique

sucré; poudre de **lait** entier; beurre de cacao; émulsifiant: lécithine de **soja**; arôme naturel de vanille

Ingrédients Growing Great Chocolate: Cacao

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	5410522459456	2,500 KG
CAR	5410522459463	10,000 KG

Forme	Chunks
Quantité	2,5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	4UC/CAR
Quantité par palette	49CAR/PAL
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)	

Caractéristiques du produit

LONGUEUR	9,0 - 11,0 mm
LARGEUR	8,0 - 12,0 mm
HAUTEUR	3,0 - 5,0 mm

Critères chimiques

Critères chimiques			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	30,4 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

Critères physiques	Méthode de référence
Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.	IOCCC38(1990)

Critères microbiologiques

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

Article : CHW-CU-18V02NV-552
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

12.02.2018 14:46:41
p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHW-CU-18V02NV-552

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

Critères microbiologiques		Méthode de référence
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 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)

12 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	541 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,485 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,0 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,6 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.263 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,052 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	30,4 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	21,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	43,5 %	VITAMINE D	(UI)	42
ACIDES GRAS SATURÉS	18,3 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	1,901 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	91,6 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	15,8 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	9,6 g	VITAMINE E	(UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,0 g	VITAMINE H	BIOTINE	0,000 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,5 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	24,8 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	8,743 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	59,9 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	4,4 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	23,0 %	VITAMINE K-	PHYLLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	59,5 g	VITAMINE K-	PHYLLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	66,1 %	PHOSPHORE		193,1 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		27,6 %
AMIDON	0,0 g	FER		0,27 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	FER AR		2,0 %
PROTÉINES TOTALES	6,5 g	MAGNESIUM		21,1 mg
PROTÉINES TOTALES AR	13,1 %	MAGNESIUM AR		5,6 %
PROTÉINES DE LAIT	6,5 g	ZINC		0,84 mg
SEL	0,23 g	ZINC AR		8,4 %
SEL AR	3,9 %	IODE		6,61 µg
SODIUM	92,5 mg	IODE AR		4,4 %
ACIDES ORGANIQUES	0,41 g	CALCIUM		227,4 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	CALCIUM AR		28,4 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	CHLORURE		202,37 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR		25,3 %
VITAMINE A RETINOL	10,911 µg	POTASSIUM		331,9 mg
VITAMINE A RETINOL AR	1,4 %	POTASSIUM AR		16,6 %

Article : CHW-CU-18V02NV-552

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

12.02.2018 14:46:41

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHW-CU-18V02NV-552

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

VITAMINE A (UI)	36	COPPER	0,04 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	5,235 µg	COPPER AR	4,2 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,077 mg	MANGANESE	0,02 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,0 %	MANGANESE AR	1,1 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,536 mg	FLUORIDE	0,03 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	38,3 %	FLUORIDE AR	0,9 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,000 mg	SELENIUM	3,58 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	SELENIUM AR	6,5 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,868 mg	CHROMIUM	9,19 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	14,5 %	CHROMIUM AR	23,0 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,077 mg	MOLYBDENUM	12,77 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	5,5 %	MOLYBDENUM AR	25,5 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,536 µg	CENDRES	1,80 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	21,5 %	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

Article : CHW-CU-18V02NV-552

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

12.02.2018 14:46:41

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHW-CU-18V02NV-552

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

Informations complémentaires sur les allergènes

HUILE D'ARACHIDE	0	AIL	0
SÉSAME	0	CAFÉINE	1
HUILE DE SÉSAME	0	BHA/BHT (E320/E321)	0
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	23,5 %	+/- 1
Matière sèche de lait	24,9 %	+/- 1
Matière grasse de lait	6,9 %	+/-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 : Absence

Imprimé le 12.02.2018 pour le client BRUYERRE S.A.

Yoko Vervliet

Article : CHW-CU-18V02NV-552

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

12.02.2018 14:46:41

p. 4 / 4