



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

ICE-45-DNV-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 de couverture
Nom commercial :	Ice Chocolate Dark
Article :	ICE-45-DNV-552
Tarif Douanier EU :	1806.2010

Composition typique

sucré; pâte de cacao; beurre de cacao; matière grasse **laitière**; émulsifiant: lécithines (**soja**); arôme naturel de vanille

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

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	5410522526325	2,500 KG
CAR	5410522526332	10,000 KG
Forme		Callets
Quantité		2,5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni		4UC/CAR
Quantité par palette		49CAR/PAL
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)		

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	45,5 %	+/- 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	non détecté/g	ISO16649-2
SALMONELLES	non détecté/25g	ISO6579-1

Article : ICE-45-DNV-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

28.12.2022 11:21:12

p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

ICE-45-DNV-552

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	604 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	30,2 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.527 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,805 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	45,5 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	36,1 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	65,0 %	VITAMINE D (UI)		72
ACIDES GRAS SATURÉS	27,3 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	3,428 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	136,6 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	28,6 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	14,6 g	VITAMINE E (UI)		5
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,5 g	FOLATE		10,792 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	FOLATE AR		5,4 %
CHOLESTÉROL	18,4 mg	PHOSPHORE		121,2 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	41,4 g	PHOSPHORE AR		17,3 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	15,9 %	FER		9,43 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	39,3 g	FER AR		67,4 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	43,7 %	MAGNESIUM		76,5 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		20,4 %
AMIDON	1,7 g	ZINC		1,06 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	6,0 g	ZINC AR		10,6 %
PROTÉINES TOTALES	3,8 g	IODE		0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	7,6 %	IODE AR		0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM		21,3 mg
SEL	0,01 g	CALCIUM AR		2,7 %
SEL AR	0,1 %	CHLORURE		6,48 mg
SODIUM	3,3 mg	CHLORURE AR		0,8 %
ACIDES ORGANIQUES	0,52 g	POTASSIUM		353,8 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,39 g	POTASSIUM AR		17,7 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,97 g	MANGANESE		0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR		0,2 %
VITAMINE A RETINOL	58,746 µg	FLUORIDE		0,08 mg
VITAMINE A (UI)	196	FLUORIDE AR		2,2 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,064 mg	SELENIUM		2,94 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	5,9 %	SELENIUM AR		5,3 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,064 mg	CHROMIUM		38,33 µg

Article : ICE-45-DNV-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

28.12.2022 11:21:12

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

ICE-45-DNV-552

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

VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	4,6 %	CHROMIUM AR	95,8 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,483 mg	MOLYBDENUM	46,64 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	3,0 %	MOLYBDENUM AR	93,3 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	0,91 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
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	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	0	NOIX DE COEUR*	0
VANILLINE	1	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	1		

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

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

Article : ICE-45-DNV-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

28.12.2022 11:21:12

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

ICE-45-DNV-552

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

Informations sur la pertinence diététique

CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS

1

CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS

0

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

57,9 %

+/-1,5

Matière sèche cacao dégraissé

15,2 %

+/- 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).

Imprimé le 28.12.2022 pour le client BRUYERRE S.A.

Stephanie Coppin

Article : ICE-45-DNV-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

28.12.2022 11:21:12

p. 4 / 4