



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

VH-9432-554

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 noir
Nom commercial : Baking drops S
Article : VH-9432-554
Tarif Douanier EU : 1806.2030

Composition typique

pâte de cacao; sucre; dextrose; émulsifiant: lécithine de soja

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

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	5410522042689	10,000 KG
CAR	5410522038774	20,000 KG

Forme	Pépites
Quantité	10KG/UC
Quantité	15500CT/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	15.000 - 16.000 /kg
--------	---------------------

Critères chimiques

HUMIDITÉ	max 1 %
MATIÈRE GRASSE	27,3 %

Méthode de référence

IOCCC1(1952)
IOCCC14(1972)

Article : VH-9432-554
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-9432-554/EU/00000000
16.02.2021 15:21:03
p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

VH-9432-554

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

Critères physiques

Granulométrie : 12-30 % 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

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	500 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25,0 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.094 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	27,3 g	VITAMINE D CALCIFERON	1,203 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	38,9 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	24,1 %
ACIDES GRAS SATURÉS	16,3 g	VITAMINE D (UI)	48
ACIDES GRAS SATURÉS AR	81,5 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,184 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	8,8 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	18,2 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,9 g	VITAMINE E (UI)	3
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	10,822 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	52,9 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	5,4 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	20,3 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	49,9 g	PHOSPHORE	183,5 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	55,5 %	PHOSPHORE AR	26,2 %
POLYOLS	0,0 g	FER	14,07 mg
AMIDON	2,5 g	FER AR	100,5 %
FIBRES ALIMENTAIRES	9,1 g	MAGNESIUM	115,8 mg
PROTÉINES TOTALES	5,8 g	MAGNESIUM AR	30,9 %
PROTÉINES TOTALES AR	11,6 %	ZINC	1,61 mg
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC AR	16,1 %
SEL	0,01 g	IODE	0,00 µg
SEL AR	0,2 %	IODE AR	0,0 %

Article : VH-9432-554

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-9432-554/EU/00000000

16.02.2021 15:21:03

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

VH-9432-554

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

SODIUM	5,0 mg	CALCIUM	32,2 mg
ACIDES ORGANIQUES	0,78 g	CALCIUM AR	4,0 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,59 g	CHLORURE	9,66 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	1,46 g	CHLORURE AR	1,2 %
ALCOOL	0,00 g	POTASSIUM	527,5 mg
VITAMINE A RETINOL	10,790 µg	POTASSIUM AR	26,4 %
VITAMINE A RETINOL AR	1,3 %	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINE A (UI)	36	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,098 mg	FLUORIDE	0,11 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	8,9 %	FLUORIDE AR	3,2 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,098 mg	SELENIUM	4,28 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	7,0 %	SELENIUM AR	7,8 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,732 mg	CHROMIUM	55,79 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,6 %	CHROMIUM AR	139,5 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	0,0 %	MOLYBDENUM	67,88 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	135,8 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,37 g

AR = apports de référence

Autres Informations allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	1	NOISETTES, AMANDES	0
LACTOSE	1	HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	0
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	0	AUTRES NOIX *	0
SOJA**	1	ARACHIDES**	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA ENTIÈREMENT	1	HUILE/GRAISSE D'ARACHIDE ENTIÈREMENT	0
LUPIN	0	SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0
GLUTEN	0	HUILE DE SÉSAME	0
BLÉ	0	MOUTARDE	0
SEIGLE	0	ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC	0
SARRASIN	0	VANILLINE	0
BOEUF	0	CÉLERI	0
PORC	0	ALCOOL	0
POULE	0	ASPARTAME	0
POISSONS (Y COMPRIS CALAMAR)	0	FRUCTOSE	1
CRUSTACÉS (Y COMPRIS CREVETTES/PRAIRES,	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
MOLLUSQUES (Y COMPRIS ORMEAU)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	1
MAÏS	1		

Légende : 1 = Présent / apte 0 = Absent / inapte

Autres noix * : noix, noix pécan, noix de cajou, pistaches, noix macadamia, noix de Brésil.

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

"Convient aux végétaliens" est basé sur la liste des ingrédients mais ne prend pas en compte le contact croisé possible lors de la production.

Article : VH-9432-554

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-9432-554/EU/00000000

16.02.2021 15:21:03

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

VH-9432-554

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

Valeurs légales (calculées selon la UE Directive 2000/36/CE)

Matière sèche de cacao	49,1 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	21,9 %	+/- 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 16.02.2021 pour le client BRUYERRE S.A.

Evie De Vis

Article : VH-9432-554

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-9432-554/EU/00000000

16.02.2021 15:21:03

p. 4 / 4