



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHF-N3438CARE4-U70

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 de couverture au lait au caramel
Nom commercial : Caramel
Article : CHF-N3438CARE4-U70
Tarif Douanier EU : 1806.2010

Composition typique

sucre; beurre de cacao; poudre de **lait** entier; pâte de cacao; poudre de **lait** écrémé; sucre caramélisé 1,5%; émulsifiant: lécithine de soja; arôme; extrait de paprika; 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	5410522514438	2,500 KG
CAR	5410522514421	10,000 KG

Forme	Callets
Quantité	2,5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	4UC/CAR
Quantité par palette	42CAR/PAL
Quantité à commander	10 KG (ou multiple de)

Critères chimiques

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	37,1 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

		Méthode de référence
VISCOSITÉ CASSON	700 - 950 mPa.s	IOCCC46(2000) & 10(1973)
Granulométrie : 4-8 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.		IOCCC116(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	absence/g	ISO16649-2

Article : CHF-N3438CARE4-U70
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996
24.09.2020 09:15:37
p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FELLSIUM 1911

CHF-N3438CARE4-U70**Spécification de l'article selon la législation de l' UE****Critères microbiologiques****Méthode de référence**

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	566 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	23,4 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,3 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,530 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.369 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,7 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	37,1 g	VITAMINE D CALCIFERON	1,341 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	53,0 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	26,8 %
ACIDES GRAS SATURÉS	22,3 g	VITAMINE D (UI)	54
ACIDES GRAS SATURÉS AR	111,4 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,420 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11,8 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	20,2 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,2 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,5 g	VITAMINE H BIOTINE	0,000 mg
CHOLESTÉROL	24,9 mg	VITAMINE H BIOTINE AR	0,6 %
GLUCIDES DISPONIBLES	49,4 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	11,206 µg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	19,0 %	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	5,6 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	48,6 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	54,0 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE	231,9 mg
AMIDON	0,3 g	PHOSPHORE AR	33,1 %
FIBRES ALIMENTAIRES	1,0 g	FER	1,65 mg
PROTÉINES TOTALES	7,9 g	FER AR	11,8 %
PROTÉINES TOTALES AR	15,8 %	MAGNESIUM	36,6 mg
PROTÉINES DE LAIT	7,3 g	MAGNESIUM AR	9,8 %
SEL	0,25 g	ZINC	1,11 mg
SEL AR	4,2 %	ZINC AR	11,1 %
SODIUM	101,3 mg	IODE	7,21 µg
ACIDES ORGANIQUES	0,55 g	IODE AR	4,8 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,07 g	CALCIUM	251,5 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	0,12 g	CALCIUM AR	31,4 %
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE	221,40 mg
VITAMINE A RETINOL	13,638 µg	CHLORURE AR	27,7 %
VITAMINE A RETINOL AR	1,7 %	POTASSIUM	424,3 mg
VITAMINE A (UI)	45	POTASSIUM AR	21,2 %
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	5,704 µg	MANGANESE	0,03 mg

Article : CHF-N3438CARE4-U70

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

24.09.2020 09:15:37

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

FELGIUM 1911

CHF-N3438CARE4-U70**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

VITAMINE B1 THIAMINE	0,096 mg	MANGANESE AR	1,7 %
VITAMINE B1 THIAMINE AR	8,7 %	FLUORIDE	0,06 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,597 mg	FLUORIDE AR	1,6 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	42,6 %	SELENIUM	6,65 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,086 mg	SELENIUM AR	12,1 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,5 %	CHROMIUM	17,73 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,993 mg	CHROMIUM AR	44,3 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	16,5 %	MOLYBDENUM	24,67 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,089 mg	MOLYBDENUM AR	49,3 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	6,3 %	CENDRES	2,17 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,586 µg		

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	1
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	0
MAÏS	0		

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.

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

Matière sèche de cacao	32,6 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	min 2,5 %	
Matière sèche de lait	27,2 %	+/-1,5
Matière grasse de lait	7,0 %	+/-0,5

Article : CHF-N3438CARE4-U70

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

24.09.2020 09:15:37

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 3 / 4



CALLEBAUT

BELGIUM 1911

CHF-N3438CARE4-U70

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

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 24.09.2020 pour le client BRUYERRE S.A.

Katrien Drieskens

Article : CHF-N3438CARE4-U70

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

24.09.2020 09:15:37

p. 4 / 4