



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHK-D-E4-U72

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 vermicelle
Article : CHK-D-E4-U72
Tarif Douanier EU : 1806.2030

Composition typique

sucres; pâte de cacao; matière grasse **laitière**; poudre de cacao maigre; poudre de **lait** entier; 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	5410522514650	5,000 KG
CAR	5410522514643	20,000 KG

Forme Vermicelli/Splitter
Quantité 5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni 4UC/CAR
Quantité par palette 30CAR/PAL
Quantité à commander 20 KG (ou multiple de)

Caractéristiques du produit

CALIBRE PAR TAMISAGE 0,8 - 2,7 mm

Critères chimiques

HUMIDITÉ max 1 %

Méthode de référence

IOCCC1(1952)

Critères physiques

Granulométrie : min 20 % 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

Article : CHK-D-E4-U72
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

ESTABLISHED 1911

CHK-D-E4-U72

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	493 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,8 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	24,6 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,018 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.062 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	25,3 g	VITAMINE D CALCIFERON	1,048 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	36,2 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	21,0 %
ACIDES GRAS SATURÉS	15,3 g	VITAMINE D (UI)	42
ACIDES GRAS SATURÉS AR	76,3 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	1,928 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	8,2 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	16,1 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,7 g	VITAMINE E (UI)	3
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,1 g	VITAMINE H BIOTINE	0,000 mg
CHOLESTÉROL	6,7 mg	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES	56,0 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	10,397 µg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	21,6 %	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	5,2 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	53,7 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	59,7 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE	175,3 mg
AMIDON	2,3 g	PHOSPHORE AR	25,0 %
FIBRES ALIMENTAIRES	8,2 g	FER	12,58 mg
PROTÉINES TOTALES	5,5 g	FER AR	89,9 %
PROTÉINES TOTALES AR	11,0 %	MAGNESIUM	106,9 mg
PROTÉINES DE LAIT	0,2 g	MAGNESIUM AR	28,5 %
SEL	0,02 g	ZINC	1,51 mg
SEL AR	0,3 %	ZINC AR	15,1 %
SODIUM	8,0 mg	IODE	0,24 µg
ACIDES ORGANIQUES	0,73 g	IODE AR	0,2 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,54 g	CALCIUM	37,9 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	1,22 g	CALCIUM AR	4,7 %
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE	16,41 mg
VITAMINE A RETINOL	22,786 µg	CHLORURE AR	2,1 %
VITAMINE A RETINOL AR	2,8 %	POTASSIUM	611,5 mg
VITAMINE A (UI)	76	POTASSIUM AR	30,6 %
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	3,333 µg	MANGANESE	0,01 mg
VITAMINE B1 THIAMINE	0,093 mg	MANGANESE AR	0,3 %

Article : CHK-D-E4-U72

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**

FELIUM 1911

CHK-D-E4-U72**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

VITAMINE B1 THIAMINE AR	8,4 %	FLUORIDE	0,09 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,110 mg	FLUORIDE AR	2,7 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	7,8 %	SELENIUM	3,73 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,671 mg	SELENIUM AR	6,8 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,2 %	CHROMIUM	47,21 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,392 mg	CHROMIUM AR	118,0 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	6,5 %	MOLYBDENUM	57,50 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,048 mg	MOLYBDENUM AR	115,0 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	3,4 %	CENDRES	1,65 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,020 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**	0	ARACHIDES**	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA ENTIÈREMENT	0	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	44,6 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	20,5 %	+/- 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

Article : CHK-D-E4-U72

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. 3 / 4



CALLEBAUT

BELGIUM 1911

CHK-D-E4-U72

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

Certification cachère

Cachère Dairy

Certificat OK cachère disponible sur demande. Le statut cachère est confirmé sur l'emballage (seulement pour produits solides).

Imprimé le 24.09.2020 pour le client BRUYERRE S.A.

Katrien Drieskens