

BRUYERRE S.A.  
RUE F.L. BRUYERRE 30-34  
6041 GOSELIES  
BELGIQUE

#### Spécification de l'article

Dénomination légale :	Chocolat vermicelle
Certification	Certifié HALAL
Article :	CHD-VR-1Z2-E0-U72
Tarif Douanier EU :	1806.2030

#### Composition typique

sucre; 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	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
UC	8711177653402	5,000 KG		120x235x425 MM
CAR	18711177653409	20,000 KG		520x264x330 MM

Forme	Vermicelle
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	non détecté/g

#### Méthode de référence

ISO4833

ISO7954

ISO7954

ISO21528-2

ISO4832

ISO16649-2

Article : CHD-VR-1Z2-E0-U72

pour le client 5996

BC BE - MU Halle - Brusselsesteenweg 450

1500 HALLE - BELGIQUE

28.12.2022 10:34:09

Tél.: Fax.:

p. 1 / 4

#### Critères microbiologiques

SALMONELLES non détecté/25g

#### Méthode de référence

ISO6579-1

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 C ACIDE ASCORBIQUE	0,017 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	24,6 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.063 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,047 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	25,4 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	20,9 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	36,2 %	VITAMINE D (UI)	42
ACIDES GRAS SATURÉS	15,3 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	1,928 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	76,3 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	16,1 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	8,2 g	VITAMINE E (UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,7 g	FOLATE	10,386 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,1 g	FOLATE AR	5,2 %
CHOLESTÉROL	6,8 mg	PHOSPHORE	174,8 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	56,1 g	PHOSPHORE AR	25,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	21,6 %	FER	12,57 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	53,7 g	FER AR	89,8 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	59,7 %	MAGNESIUM	106,8 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	28,5 %
AMIDON	2,3 g	ZINC	1,51 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	8,2 g	ZINC AR	15,1 %
PROTÉINES TOTALES	5,5 g	IODE	0,23 µg
PROTÉINES TOTALES AR	11,0 %	IODE AR	0,2 %
PROTÉINES DE LAIT	0,2 g	CALCIUM	37,5 mg
SEL	0,27 g	CALCIUM AR	4,7 %
SEL AR	4,5 %	CHLORURE	16,08 mg
SODIUM	107,0 mg	CHLORURE AR	2,0 %
ACIDES ORGANIQUES	0,73 g	POTASSIUM	635,5 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,54 g	POTASSIUM AR	31,8 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,22 g	MANGANESE	0,01 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,3 %
VITAMINE A RETINOL	23,035 µg	FLUORIDE	0,09 mg
VITAMINE A (UI)	77	FLUORIDE AR	2,7 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,093 mg	SELENIUM	3,71 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	8,4 %	SELENIUM AR	6,8 %

Article : CHD-VR-1Z2-E0-U72

pour le client 5996

BC BE - MU Halle - Brusselsesteenweg 450

1500 HALLE - BELGIQUE

28.12.2022 10:34:09

Tél.: Fax.:

p. 2 / 4

## CHD-VR-1Z2-E0-U72

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

VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,109 mg	CHROMIUM	47,11 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	7,8 %	CHROMIUM AR	117,8 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,671 mg	MOLYBDENUM	57,38 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,2 %	MOLYBDENUM AR	114,8 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,019 µg	CENDRES	1,65 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,8 %		

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*	0	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	0		

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

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

Article : CHD-VR-1Z2-E0-U72

BC BE - MU Halle - Brusselsesteenweg 450

1500 HALLE - BELGIQUE

Tél.: Fax.:

pour le client 5996

28.12.2022 10:34:09

p. 3 / 4

#### 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	44,6 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	20,4 %	+/- 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.



Bérengère Desclaux