



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHW-CU-18V02NV-552

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 blanc
Article : CHW-CU-18V02NV-552
Tarif Douanier EU : 1704.9030

Composition typique

sucres; poudre de lait entier; beurre de cacao; 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	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
UC	5410522459456	2,500 KG		
CAR	5410522459463	10,000 KG		

Forme	Chunks
Quantité	2,5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	4UC/CAR
Quantité par palette	49CAR/PAL
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)	

Caractéristiques du produit

LONGUEUR	9,0 - 11,0 mm
LARGEUR	8,0 - 12,0 mm
HAUTEUR	3,0 - 5,0 mm

Critères chimiques

Critères chimiques	Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 % IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	30,4 % +/- 1,5 IOCCC14(1972)

Critères physiques

Critères physiques	Méthode de référence
Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.	IOCCC38(1990)

Critères microbiologiques

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

Article : CHW-CU-18V02NV-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 10:51:47

p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FELIUM 1911

CHW-CU-18V02NV-552**Spécification de l'article selon la législation de l' UE****Critères microbiologiques****Méthode de référence**

COLIFORMES	max 10/g	ISO4832
E.COLI	non détecté/g	ISO16649-2
SALMONELLES	non détecté/25g	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)

12 Mois après la date de production

Informations nutritionnelles pour 100 g (valeurs calculées d'après les données bibliographiques)

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	541 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,485 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,0 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,6 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.263 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,052 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	30,4 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	21,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	43,5 %	VITAMINE D (UI)	42
ACIDES GRAS SATURÉS	18,3 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	1,901 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	91,6 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	15,8 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	9,6 g	VITAMINE E (UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,0 g	FOLATE	8,743 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,5 g	FOLATE AR	4,4 %
CHOLESTÉROL	24,8 mg	PHOSPHORE	193,1 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	59,9 g	PHOSPHORE AR	27,6 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	23,0 %	FER	0,27 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	59,5 g	FER AR	2,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	66,1 %	MAGNESIUM	21,1 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	5,6 %
AMIDON	0,0 g	ZINC	0,84 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	ZINC AR	8,4 %
PROTÉINES TOTALES	6,5 g	IODE	6,61 µg
PROTÉINES TOTALES AR	13,1 %	IODE AR	4,4 %
PROTÉINES DE LAIT	6,5 g	CALCIUM	227,4 mg
SEL	0,23 g	CALCIUM AR	28,4 %
SEL AR	3,9 %	CHLORURE	202,37 mg
SODIUM	92,5 mg	CHLORURE AR	25,3 %
ACIDES ORGANIQUES	0,41 g	POTASSIUM	331,9 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	POTASSIUM AR	16,6 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	MANGANESE	0,02 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	1,1 %
VITAMINE A RETINOL	10,911 µg	FLUORIDE	0,03 mg
VITAMINE A (UI)	36	FLUORIDE AR	0,9 %

Article : CHW-CU-18V02NV-552

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

28.12.2022 10:51:47

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

FELGIUM 1911

CHW-CU-18V02NV-552**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

VITAMINE B1 THIAMINE	0,077 mg	SELENIUM	3,58 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,0 %	SELENIUM AR	6,5 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,536 mg	CHROMIUM	9,19 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	38,3 %	CHROMIUM AR	23,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,000 mg	MOLYBDENUM	12,77 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	25,5 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,536 µg	CENDRES	1,80 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	21,5 %		

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		

Article : CHW-CU-18V02NV-552

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

28.12.2022 10:51:47

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 3 / 4



CALLEBAUT

BEELGIUM 1911

CHW-CU-18V02NV-552

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

Autres substances d'intérêt

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

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

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	23,5 %	+/- 1
Matière sèche de lait	24,9 %	+/- 1
Matière grasse de lait	6,9 %	+/-0,5

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.

Evie De Vis

Article : CHW-CU-18V02NV-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 10:51:47

p. 4 / 4