

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

#### Spécification de l'article

**Dénomination légale :** Chocolat vermicelle blanc  
**Certification** Certifié HALAL  
**Article :** CHW-VR-1Z5-E0-U68  
**Tarif Douanier EU :** 1704.9030

C'est une spécification produit préalable, elle ne doit pas être utilisée comme spécification produit définitive

#### Composition typique

sucres 55,0%; beurre de cacao 23,5%; poudre de lait entier 15,0%; poudre de lait écrémé 6,5%; arôme naturel de vanille <1%

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

#### Conditionnement

	EAN	Poids net	Dimensions (L x l x h)
UC	8711177653563	1,000 KG	85x160x290 MM
CAR	18711177653560	6,000 KG	390x260x185 MM

Forme	Vermicelle
Quantité	1KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	6UC/CAR
Quantité par palette	72CAR/PAL
Quantité à commander	6 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

#### Méthode de référence

ISO4833

ISO7954

ISO7954

ISO21528-2

ISO4832

Article : CHW-VR-1Z5-E0-U68

pour le client 5996

BC BE - MU Halle - Brusselsesteenweg 450

1500 HALLE - BELGIQUE

07.10.2021 17:04:54

Tél.: Fax.:

p. 1 / 2

## CHW-VR-1Z5-E0-U68

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

#### Critères microbiologiques

E.COLI	absence/g
SALMONELLES	absence/25g

#### Méthode de référence

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)

12 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	528 kcal	SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	63,6 g
MATIÈRE GRASSE TOTALE	27,6 g	FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g
ACIDES GRAS SATURÉS	16,7 g	PROTÉINES TOTALES	6,1 g
GLUCIDES DISPONIBLES	63,6 g	SEL	0,20 g

AR = apports de référence

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

Matière sèche de cacao	23,5 %	+/- 1
Matière sèche de lait	20,8 %	+/- 1
Matière grasse de lait	4,1 %	+/-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 OK cachère disponible sur demande. Le statut cachère est confirmé sur l'emballage (seulement pour produits solides).

Imprimé le 07.10.2021 pour le client BRUYERRE S.A.



Bérengère Desclaux

Article : CHW-VR-1Z5-E0-U68

BC BE - MU Halle - Brusselsesteenweg 450

1500 HALLE - BELGIQUE

Tél.: Fax.:

pour le client 5996

07.10.2021 17:04:54

p. 2 / 2