



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

GIA-D2-144

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

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

Spécification de l'article

Dénomination légale : Chocolat aux noisettes gianduja
Article : GIA-D2-144
Tarif Douanier EU : 1806.2095

Composition typique

sucré; **noisettes**; pâte de cacao; beurre de cacao; émulsifiant: lécithine de **soja**

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Autres fruits à coque, Lait

Ce produit est fabriqué sur des lignes communes qui traitent des produits contenant des ingrédients allergènes et donc susceptibles de contenir ces allergènes. Les niveaux d'allergènes présents par contact croisé peuvent varier. Nous recommandons vivement à nos clients de transmettre ces informations sur les allergènes et de les inclure sur leurs propres étiquettes de produits, en particulier ceux vendus aux consommateurs. Nous conseillons également à nos clients de tenir compte des réglementations locales sur les teneurs en allergènes et des normes d'étiquetage. Pour plus d'information, veuillez contacter votre représentant Barry Callebaut.

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	5410522023930	5,000 KG
CAR	5410522023909	25,000 KG

Forme	Blocs
Quantité	5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	5UC/CAR
Quantité par palette	40CAR/PAL
Quantité à commander 25 KG (ou multiple de)	

Critères chimiques

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	35,5 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

	Méthode de référence
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

Article : GIA-D2-144
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996
GIA-D2-144/EU/00000000
24.09.2020 09:15:37
p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FELIUM 1911

GIA-D2-144**Spécification de l'article selon la législation de l' UE****Critères microbiologiques****Méthode de référence**

COLIFORMES	max 10/g	ISO4832
E.COLI	absence/g	ISO16649-2
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)

18 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	557 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,9 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	1,016 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.331 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	1,3 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	35,5 g	VITAMINE D CALCIFERON	0,707 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	50,8 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	14,1 %
ACIDES GRAS SATURÉS	11,6 g	VITAMINE D (UI)	28
ACIDES GRAS SATURÉS AR	58,1 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	9,074 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	20,5 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	75,6 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,9 g	VITAMINE E (UI)	14
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE H BIOTINE	0,000 mg
CHOLESTÉROL	0,0 mg	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES	51,1 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	25,649 µg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	19,6 %	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	12,8 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	48,3 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	53,6 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE	157,5 mg
AMIDON	0,8 g	PHOSPHORE AR	22,5 %
FIBRES ALIMENTAIRES	5,3 g	FER	5,74 mg
PROTÉINES TOTALES	5,4 g	FER AR	41,0 %
PROTÉINES TOTALES AR	10,8 %	MAGNESIUM	83,2 mg
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	MAGNESIUM AR	22,2 %
SEL	0,01 g	ZINC	1,07 mg
SEL AR	0,1 %	ZINC AR	10,7 %
SODIUM	2,2 mg	IODE	0,45 µg
ACIDES ORGANIQUES	0,25 g	IODE AR	0,3 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,18 g	CALCIUM	77,9 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	0,46 g	CALCIUM AR	9,7 %
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE	6,51 mg
VITAMINE A RETINOL	7,825 µg	CHLORURE AR	0,8 %
VITAMINE A RETINOL AR	1,0 %	POTASSIUM	360,4 mg

Article : GIA-D2-144

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

GIA-D2-144/EU/00000000

24.09.2020 09:15:37

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

GIA-D2-144**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

VITAMINE A (UI)	26	POTASSIUM AR	18,0 %
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	8,665 µg	MANGANESE	1,71 mg
VITAMINE B1 THIAMINE	0,147 mg	MANGANESE AR	85,4 %
VITAMINE B1 THIAMINE AR	13,4 %	FLUORIDE	0,04 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,094 mg	FLUORIDE AR	1,2 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	6,7 %	SELENIUM	2,76 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,634 mg	SELENIUM AR	5,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,0 %	CHROMIUM	18,48 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,467 mg	CHROMIUM AR	46,2 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	7,8 %	MOLYBDENUM	22,48 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,015 mg	MOLYBDENUM AR	45,0 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	1,1 %	CENDRES	1,23 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 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	NOISSETTES, AMANDES	1
LACTOSE	1	HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	1
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	0
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	1
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 de la partie chocolat	min 32,0 %	
Matière sèche de cacao min. à déclarer sur l'étiquetage	21,7 %	
Solides non gras cacao typ de la partie chocolat	9,8 %	+/-0,5

Article : GIA-D2-144

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

GIA-D2-144/EU/00000000

24.09.2020 09:15:37

p. 3 / 4



CALLEBAUT

BELGIUM 1911

GIA-D2-144

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 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