



CALLEBAUT

BEELGIUM 1911

NAN-CR-H3714E0-T64

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

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

Spécification de l'article

Dénomination légale : Brésilienne
Article : NAN-CR-H3714E0-T64
Tarif Douanier EU : 2008.1919

Composition typique

sucré; noisettes 37,0%

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Pistache, Noyer, Noix de pécan, Noix de macadamia, Anacardier, Amandes, 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	5410522549232	5,000 KG
CAR	5410522549225	20,000 KG

Forme	crocant
Quantité	5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	4UC/CAR
Quantité par palette	24CAR/PAL
Quantité à commander	20 KG (ou multiple de)

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1,50 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	24,1 %	+/- 2,5	IOCCC14(1972)
AFLATOXINE (MATIÈRE PREMIÈRE)	max 5,00 ppb		AOAC VOL72 N6
AFLATOXIN B1 B2 G1 & G2 ON RAW	max 10,00 ppb		AOAC VOL72 N6

Critères physiques

		Méthode de référence
FRACTION TAMISÉE 0 MM	<= 3,00 %	SIEVE METHOD
FRACTION TAMISÉE 1 MM	15,00 - 25,00 %	SIEVE METHOD
FRACTION TAMISÉE 2 MM	40,00 - 55,00 %	SIEVE METHOD
FRACTION TAMISÉE 3.15 MM	15,00 - 40,00 %	SIEVE METHOD
FRACTION TAMISÉE 4 MM	<= 10,00 %	SIEVE METHOD

Article : NAN-CR-H3714E0-T64

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

28.12.2022 11:21:12

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

NAN-CR-H3714E0-T64

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

Critères physiques		Méthode de référence
CORPS ÉTRANGERS (COQUES)	0,000000 - 0,000050 %	INTERNAL METHOD
CORPS ÉTRANGERS (PIERRES)	0,000000 - 0,000025 %	INTERNAL METHOD

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
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)

9 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	507 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	1,258 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25,3 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	1,6 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.120 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	0,000 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	24,0 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	34,3 %	VITAMINE D	(UI)	0
ACIDES GRAS SATURÉS	2,6 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	10,841 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	12,8 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	90,3 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	18,8 g	VITAMINE E	(UI)	16
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,7 g	FOLATE		29,452 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR		14,7 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE		138,4 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	66,8 g	PHOSPHORE AR		19,8 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	25,7 %	FER		1,77 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	64,6 g	FER AR		12,7 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	71,8 %	MAGNESIUM		64,9 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		17,3 %
AMIDON	0,0 g	ZINC		0,78 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	3,0 g	ZINC AR		7,8 %
PROTÉINES TOTALES	4,4 g	IODE		0,63 µg
PROTÉINES TOTALES AR	8,8 %	IODE AR		0,4 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM		94,2 mg
SEL	0,00 g	CALCIUM AR		11,8 %

Article : NAN-CR-H3714E0-T64

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

28.12.2022 11:21:12

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

NAN-CR-H3714E0-T64

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

SEL AR	0,0 %	CHLORURE	5,09 mg
SODIUM	1,0 mg	CHLORURE AR	0,6 %
ACIDES ORGANIQUES	0,00 g	POTASSIUM	265,4 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	POTASSIUM AR	13,3 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	MANGANESE	2,12 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	105,8 %
VITAMINE A RETINOL	1,998 µg	FLUORIDE	0,01 mg
VITAMINE A (UI)	7	FLUORIDE AR	0,2 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,148 mg	SELENIUM	1,66 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	13,5 %	SELENIUM AR	3,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,074 mg	CHROMIUM	0,00 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	5,3 %	CHROMIUM AR	0,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,592 mg	MOLYBDENUM	0,00 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	3,7 %	MOLYBDENUM AR	0,0 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,03 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %		

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*	1
ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC >	0	AMANDES*	1
CÉLERI	0	NOIX DU BRÉSIL*	0
ARACHIDES*	0	NOIX DE CAJOU*	1
HUILE D'ARACHIDE HAUTEMENT RAFFINÉE	0	NOIX DE MACADAMIA / DU QUEENSLAND *	1
SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0	NOIX DE PÉCAN*	1
MOUTARDE	0	PISTACHES*	1
LUPIN	0	NOIX*	1
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

Article : NAN-CR-H3714E0-T64

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

28.12.2022 11:21:12

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

NAN-CR-H3714E0-T64

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

Autres substances d'intérêt

VANILLINE	0	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.

Informations sur la pertinence diététique

CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	1
--------------------------	---	--------------------------	---

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.

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.

Stephanie Coppin

Article : NAN-CR-H3714E0-T64

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 11:21:12

p. 4 / 4