



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

CW2NVCAL-101

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 : Chocolat blanc
Article : CW2NVCAL-101
Tarif Douanier EU : 1704.9030

Composition typique

sucres; beurre de cacao; poudre de **lait** entier; émulsifiant: lécithine de **soja**; arôme naturel de vanille

Ingrédients Growing Great Chocolate: Cacao

Conditionnement

	EAN	Poids net
CAR	5410522476378	25,000 KG
Forme		Blocs
Quantité par boîte / sac / uni		25KG/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	33,9 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

		Méthode de référence
VISCOSITÉ LINÉAIRE	1.772 - 2.198 mPa.s	IOCCC46(2000)
Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.		IOCCC38(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
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.

Article : CW2NVCAL-101

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

13.12.2017 10:47:05

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 1 / 5



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CW2NVCAL-101

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

Critères microbiologiques

Méthode de référence

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	559 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,461 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,9 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,6 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.338 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,224 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	33,9 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	24,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	48,4 %	VITAMINE D	(UI)	49
ACIDES GRAS SATURÉS	20,4 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2,206 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	102,1 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	18,4 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	10,8 g	VITAMINE E	(UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,1 g	VITAMINE H	BIOTINE	0,000 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,5 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	23,5 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	9,057 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	56,9 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	4,5 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	21,9 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES		0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	56,5 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR		0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	62,8 %	PHOSPHORE		183,5 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		26,2 %
AMIDON	0,0 g	FER		0,26 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	FER AR		1,9 %
PROTÉINES TOTALES	6,2 g	MAGNESIUM		20,1 mg
PROTÉINES TOTALES AR	12,4 %	MAGNESIUM AR		5,4 %
PROTÉINES DE LAIT	6,2 g	ZINC		0,80 mg
SEL	0,22 g	ZINC AR		8,0 %
SEL AR	3,7 %	IODE		6,29 µg
SODIUM	88,2 mg	IODE AR		4,2 %
ACIDES ORGANIQUES	0,39 g	CALCIUM		216,2 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	CALCIUM AR		27,0 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	CHLORURE		192,38 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR		24,0 %
VITAMINE A RETINOL	12,427 µg	POTASSIUM		315,5 mg
VITAMINE A RETINOL AR	1,6 %	POTASSIUM AR		15,8 %
VITAMINE A (UI)	41	COPPER		0,04 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	4,980 µg	COPPER AR		4,0 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,073 mg	MANGANESE		0,02 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	6,6 %	MANGANESE AR		1,1 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,510 mg	FLUORIDE		0,03 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	36,4 %	FLUORIDE AR		0,8 %

Article : CW2NVCAL-101

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

13.12.2017 10:47:05

p. 2 / 5



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CW2NVCAL-101

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

VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,000 mg	SELENIUM	3,40 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	SELENIUM AR	6,2 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,825 mg	CHROMIUM	8,74 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	13,8 %	CHROMIUM AR	21,8 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,073 mg	MOLYBDENUM	12,14 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	5,2 %	MOLYBDENUM AR	24,3 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,510 µg	CENDRES	1,71 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	20,4 %	ISOMALTULOSE	0,00 g

AR = apports de référence

Informations complémentaires sur les allergènes

PROTÉINES DE LAIT	1	COULEURS AZO **	0
LACTOSE	1	TARTRAZINE (E102)	0
PRODUITS AUX OEUFS	0	CANNELLE	0
PROTÉINES DE SOJA	1	VANILLINE	1
HUILE DE SOJA	1	CORIANDRE	0
LUPIN	0	CÉLERI	0
GLUTEN	0	OMBELLIFÈRES	0
BLÉ	0	JAUNE ORANGÉ S (E110)	0
SEIGLE	0	AZORUBINE (E122)	0
SARRASIN	0	AMARANTE (E123)	0
BOEUF	0	CARMIN DE COCHENILLE A (E124)	0
PORC	0	ROUGE ALLURA AC (E129)	0
POULE	0	BLEU PATENTÉ V (E131)	0
POISSON	0	INDIGOTINE (E132)	0
CRUSTACÉS ET COQUILLAGES	0	LYCOPÈNE (E160B - D)	0
MOLLUSQUES	0	GOMME ADRAGANTE (E413)	0
MAÏS	0	GOMME ARABIQUE E414	0
CACAO	1	SORBATES (E200->E203)	0
LEVURE	0	HYDROLYSATS DE PROTÉINES VÉGÉT	0
LÉGUMINEUSE	0	ALCOOL	0
NOISETTES, AMANDES	0	ASPARTAME	0
HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	0	PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE	0
AUTRES NOIX *	0	MIEL	0
ARACHIDE	0	SEL AJOUTÉ	0
HUILE D'ARACHIDE	0	AIL	0
SÉSAME	0	CAFÉINE	1
HUILE DE SÉSAME	0	BHA/BHT (E320/E321)	0
MOUTARDE	0	SACCHAROSE	1
GLUTAMATE (E620 -> E625)	0	FRUCTOSE	1
SULFITE (E220 -> E227)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1

Article : CW2NVCAL-101

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

13.12.2017 10:47:05

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 3 / 5



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CW2NVCAL-101

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

Informations complémentaires sur les allergènes

BENZOATES (E210->E213) 0 CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS 0

P-HYDROXYBENZOATES E214->E219 0

Légende : 1 = Présent / apte 0 = Absent / inapte

Azo-couleurs **: E102,E110,E122,E123,E124,E129,E151,E154 et E155

Autres noix * : noix, noix pécan, noix de cajou, pistaches, marrons, noix macadamia, noix de Brésil.

"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 27,4 % +/-1,5

Matière sèche de lait 23,7 % +/- 1

Matière grasse de lait 6,5 % +/-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 13.12.2017 pour le client BRUYERRE S.A.

Yoko Vervliet

Article : CW2NVCAL-101

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

13.12.2017 10:47:05

p. 4 / 5



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CW2NVCAL-101

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

Annexe pour l'exportation - Composition 100 %

sucre 47,90%; beurre de cacao 27,40%; poudre de **lait** entier 24,20%; émulsifiant: lécithine de **soja** 0,47%; arôme naturel de vanille 0,03%

Ingredients Growing Great Chocolate: Cacao

Article : CW2NVCAL-101

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

13.12.2017 10:47:05

p. 5 / 5