



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

W2NVCAL-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
Certification Certifié HALAL
Article : W2NVCAL-101
Tarif Douanier EU : 1704.9030

Composition typique

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

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

Les produits ayant une DLUO allant jusqu'à 03.03.2021 ne sont pas certifiés halal.

Conditionnement

	EAN	Poids net
CAR	5410522475999	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	35,8 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

		Méthode de référence
VISCOSITÉ LINÉAIRE	1.200 - 1.600 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

Article : W2NVCAL-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

18.02.2021 09:15:50

p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

W2NVCAL-101

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

Critères microbiologiques

Méthode de référence

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	569 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	19,8 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,4 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,447 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.379 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,6 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	35,8 g	VITAMINE D CALCIFERON	1,319 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	51,2 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	26,4 %
ACIDES GRAS SATURÉS	21,6 g	VITAMINE D (UI)	53
ACIDES GRAS SATURÉS AR	107,8 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,375 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11,4 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	19,8 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,1 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	22,8 mg	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	9,222 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	55,3 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	4,6 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	21,3 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	54,9 g	PHOSPHORE	177,9 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	61,0 %	PHOSPHORE AR	25,4 %
POLYOLS	0,0 g	FER	0,25 mg
AMIDON	0,0 g	FER AR	1,8 %
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	MAGNESIUM	19,5 mg
PROTÉINES TOTALES	6,0 g	MAGNESIUM AR	5,2 %
PROTÉINES TOTALES AR	12,0 %	ZINC	0,78 mg
PROTÉINES DE LAIT	6,0 g	ZINC AR	7,8 %
SEL	0,21 g	IODE	6,09 µg
SEL AR	3,6 %	IODE AR	4,1 %
SODIUM	85,2 mg	CALCIUM	209,5 mg
ACIDES ORGANIQUES	0,38 g	CALCIUM AR	26,2 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	CHLORURE	186,46 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	CHLORURE AR	23,3 %
ALCOOL	0,00 g	POTASSIUM	305,9 mg
VITAMINE A RETINOL	13,227 µg	POTASSIUM AR	15,3 %
VITAMINE A RETINOL AR	1,7 %	MANGANESE	0,02 mg
VITAMINE A (UI)	44	MANGANESE AR	1,1 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,071 mg	FLUORIDE	0,03 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	6,4 %	FLUORIDE AR	0,8 %

Article : W2NVCAL-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

18.02.2021 09:15:50

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

W2NVCAL-101

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

VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,494 mg	SELENIUM	3,29 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	35,3 %	SELENIUM AR	6,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,000 mg	CHROMIUM	8,47 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	CHROMIUM AR	21,2 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	0,0 %	MOLYBDENUM	11,77 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	23,5 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,494 µg	CENDRES	1,66 g

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	NOISETTES, AMANDES	0
LACTOSE	1	HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	0
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	1
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	0
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	29,5 %	+/-1,5
Matière sèche de lait	23,0 %	+/- 1
Matière grasse de lait	6,3 %	+/-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

Article : W2NVCAL-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

18.02.2021 09:15:50

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

W2NVCAL-101

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

Certification cachère

Cachère Dairy

Certificat OK cachère disponible sur demande. Le statut cachère est confirmé sur l'emballage (seulement pour produits solides).

Imprimé le 18.02.2021 pour le client BRUYERRE S.A.

Evie De Vis

Article : W2NVCAL-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

18.02.2021 09:15:50

p. 4 / 4