



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 GOSELIES
BELGIQUE

Spécification de l'article

Dénomination légale : Chocolat blanc
Certification Certifié HALAL
Article : W2NVCAL-101
Tarif Douanier EU : 1704.9030

Composition typique

sucre; beurre de cacao; poudre de **lait** entier; émulsifiant: **lécithines (soja)**; arôme naturel de vanille

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

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	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>.

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

28.12.2022 11:35:47

p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

W2NVCAL-101

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

Critères microbiologiques

Méthode de référence

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 C ACIDE ASCORBIQUE	0,447 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,4 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,6 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.379 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,319 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	35,8 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	26,4 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	51,2 %	VITAMINE D (UI)	53
ACIDES GRAS SATURÉS	21,6 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,375 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	107,8 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	19,8 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11,4 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,1 g	FOLATE	9,222 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	FOLATE AR	4,6 %
CHOLESTÉROL	22,8 mg	PHOSPHORE	177,9 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	55,3 g	PHOSPHORE AR	25,4 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	21,3 %	FER	0,25 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	54,9 g	FER AR	1,8 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	61,0 %	MAGNESIUM	19,5 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	5,2 %
AMIDON	0,0 g	ZINC	0,78 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	ZINC AR	7,8 %
PROTÉINES TOTALES	6,0 g	IODE	6,09 µg
PROTÉINES TOTALES AR	12,0 %	IODE AR	4,1 %
PROTÉINES DE LAIT	6,0 g	CALCIUM	209,5 mg
SEL	0,21 g	CALCIUM AR	26,2 %
SEL AR	3,6 %	CHLORURE	186,46 mg
SODIUM	85,2 mg	CHLORURE AR	23,3 %
ACIDES ORGANIQUES	0,38 g	POTASSIUM	305,9 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	POTASSIUM AR	15,3 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	MANGANESE	0,02 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	1,1 %
VITAMINE A RETINOL	13,227 µg	FLUORIDE	0,03 mg
VITAMINE A (UI)	44	FLUORIDE AR	0,8 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,071 mg	SELENIUM	3,29 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	6,4 %	SELENIUM AR	6,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,494 mg	CHROMIUM	8,47 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	35,3 %	CHROMIUM AR	21,2 %

**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

W2NVCAL-101**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,000 mg	MOLYBDENUM	11,77 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	23,5 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,494 µg	CENDRES	1,66 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	19,8 %		

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
OEUFS ET PRODUITS À BASE D'OEUFS	0	ORGE (EXCEPT SIROP DE GLUCOSE)	0
SOJA*	1	BLÉ EN ÉPEAUTRE, EX. G. SIROP	0
POISSONS (INCL. CALAMAR)	0	SOUCHES HYBRIDES DE CÉRÉALES	0
CRUSTACÉS (INCL. CREVETTES)	0	NOISETTES*	0
ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC >	0	AMANDES*	0
CÉLERI	0	NOIX DU BRÉSIL*	0
ARACHIDES*	0	NOIX DE CAJOU*	0
HUILE D'ARACHIDE HAUTEMENT RAFFINÉE	0	NOIX DE MACADAMIA / DU QUEENSLAND *	0
SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0	NOIX DE PÉCAN*	0
MOUTARDE	0	PISTACHES*	0
LUPIN	0	NOIX*	0
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	CHATAÏGNES*	0
PORC	0	PIN / PIGNON DE PIN*	0
POULE	0	NOIX DE PILI*	0
FRUCTOSE	1	KARITÉ*	0
MAÏS	0	NOIX DE COEUR*	0
VANILLINE	1	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	1		

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

*: à l'exception d'huile/de la graisse entièrement raffinée.

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

28.12.2022 11:35:47

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

W2NVCAL-101

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

Informations sur la pertinence diététique

CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS

1

CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS

0

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.

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

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.

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

28.12.2022 11:35:47

p. 4 / 4