



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

80-20-44-E4-U71

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 de couverture noir
Nom commercial : POWER80
Article : 80-20-44-E4-U71
Tarif Douanier EU : 1806.2010

Composition typique

pâte de cacao; sucre; poudre de cacao maigre; émulsifiant: lécithine de **soja**; arôme naturel de vanille

Ingrédients Growing Great Chocolate: Cacao

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Lait

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	5410522512977	2,500 KG
CAR	5410522512960	20,000 KG

Forme	Callets
Quantité	2,5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	8UC/CAR
Quantité par palette	30CAR/PAL
Quantité à commander 20 KG (ou multiple de)	

Critères chimiques

HUMIDITÉ	max 1 %	
MATIÈRE GRASSE	44,5 %	+/- 1,5

Méthode de référence

IOCCC1(1952)
IOCCC14(1972)

Critères physiques

Granulométrie : max. 8 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.

Méthode de référence

IOCCC38(1990)

Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5.000/g
LEVURES	max 50/g
MOISSISSURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954
ISO7954
ISO21528-2
ISO4832

Article : 80-20-44-E4-U71
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

03.10.2017 14:36:05

p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

80-20-44-E4-U71

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

Critères microbiologiques		Méthode de référence
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)

24 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	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,0 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.340 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,970 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	44,5 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	39,4 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	63,6 %	VITAMINE D	(UI)	79
ACIDES GRAS SATURÉS	26,7 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	3,558 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	133,3 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	29,6 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	14,4 g	VITAMINE E	(UI)	5
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,4 g	VITAMINE H	BIOTINE	0,000 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	18,748 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	20,8 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	9,4 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	8,0 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES		0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	15,9 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR		0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	17,7 %	PHOSPHORE		317,9 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		45,4 %
AMIDON	4,3 g	FER		23,83 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	15,8 g	FER AR		170,2 %
PROTÉINES TOTALES	10,0 g	MAGNESIUM		200,7 mg
PROTÉINES TOTALES AR	20,0 %	MAGNESIUM AR		53,5 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC		2,79 mg
SEL	0,03 g	ZINC AR		27,9 %
SEL AR	0,4 %	IODE		0,00 µg
SODIUM	10,4 mg	IODE AR		0,0 %
ACIDES ORGANIQUES	1,34 g	CALCIUM		55,4 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	1,02 g	CALCIUM AR		6,9 %
POLYHYDROXYPHENOLS	2,53 g	CHLORURE		15,78 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR		2,0 %
VITAMINE A RETINOL	17,651 µg	POTASSIUM		1.056,4 mg
VITAMINE A RETINOL AR	2,2 %	POTASSIUM AR		52,8 %
VITAMINE A (UI)	59	COPPER		5,85 mg

Article : 80-20-44-E4-U71

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

03.10.2017 14:36:05

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

80-20-44-E4-U71

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

PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,000 µg	COPPER AR	584,8 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,170 mg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	15,5 %	MANGANESE AR	0,1 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,170 mg	FLUORIDE	0,18 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	12,1 %	FLUORIDE AR	5,3 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	1,270 mg	SELENIUM	7,06 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	7,9 %	SELENIUM AR	12,8 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,680 mg	CHROMIUM	92,10 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	11,3 %	CHROMIUM AR	230,3 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,085 mg	MOLYBDENUM	112,06 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	6,1 %	MOLYBDENUM AR	224,1 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	2,67 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %	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

Article : 80-20-44-E4-U71

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

03.10.2017 14:36:05

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

80-20-44-E4-U71

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

Informations complémentaires sur les allergènes

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
BENZOATES (E210->E213)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	1
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	82,5 %	+/-2,5
Matière sèche cacao dégraissé	38,0 %	+/-1,5

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 03.10.2017 pour le client BRUYERRE S.A.

Yoko Vervliet

Article : 80-20-44-E4-U71

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

03.10.2017 14:36:05

p. 4 / 4