



CALLEBAUT[®]

ESTABLISHED 1911

CHM-CU-20X023-471

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 au lait
Certification Certifié HALAL
Nom commercial : 8x8x6mm
Article : CHM-CU-20X023-471
Tarif Douanier EU : 1806.2030

Composition typique

sucres; poudre de lait entier; beurre de cacao; pâte de cacao; lactosérum en poudre (lait); poudre de lait écrémé; émulsifiant: lécithine de soja; arôme naturel de vanille

Les produits ayant une DLUO allant jusqu'à 09.07.2018 ne sont pas certifiés halal.

Conditionnement

	EAN	Poids net
CAR	5410522228090	10,000 KG
Forme		Chunks
Quantité par boîte / sac / uni		10KG/CAR
Quantité par palette		64CAR/PAL
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)		

Caractéristiques du produit

LONGUEUR	7,0 - 9,0 mm
LARGEUR	6,0 - 10,0 mm
HAUTEUR	5,0 - 7,0 mm

Critères chimiques

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	25,9 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

	Méthode de référence
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

Article : CHM-CU-20X023-471
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

24.09.2020 08:48:26

p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FELSIUM 1911

CHM-CU-20X023-471**Spécification de l'article selon la législation de l' UE****Critères microbiologiques****Méthode de référence**

MOISSISURES	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.

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	507 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	23,3 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25,4 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,490 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.123 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,6 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	25,9 g	VITAMINE D CALCIFERON	0,914 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	37,1 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	18,3 %
ACIDES GRAS SATURÉS	15,6 g	VITAMINE D (UI)	37
ACIDES GRAS SATURÉS AR	77,8 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	1,744 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	8,2 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	14,5 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,9 g	VITAMINE E (UI)	3
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	VITAMINE H BIOTINE	0,004 mg
CHOLESTÉROL	19,6 mg	VITAMINE H BIOTINE AR	7,3 %
GLUCIDES DISPONIBLES	58,5 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	9,737 µg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	22,5 %	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	4,9 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	57,5 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	63,9 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE	233,6 mg
AMIDON	0,5 g	PHOSPHORE AR	33,4 %
FIBRES ALIMENTAIRES	2,0 g	FER	3,38 mg
PROTÉINES TOTALES	8,4 g	FER AR	24,1 %
PROTÉINES TOTALES AR	16,7 %	MAGNESIUM	52,3 mg
PROTÉINES DE LAIT	7,2 g	MAGNESIUM AR	13,9 %
SEL	0,36 g	ZINC	1,17 mg
SEL AR	6,0 %	ZINC AR	11,7 %
SODIUM	143,5 mg	IODE	5,66 µg
ACIDES ORGANIQUES	0,79 g	IODE AR	3,8 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,13 g	CALCIUM	245,2 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	0,32 g	CALCIUM AR	30,7 %
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE	175,09 mg

Article : CHM-CU-20X023-471

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

24.09.2020 08:48:26

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

FELIUM 1911

CHM-CU-20X023-471**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

VITAMINE A RETINOL	30,702 µg	CHLORURE AR	21,9 %
VITAMINE A RETINOL AR	3,8 %	POTASSIUM	492,8 mg
VITAMINE A (UI)	102	POTASSIUM AR	24,6 %
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	9,315 µg	MANGANESE	0,02 mg
VITAMINE B1 THIAMINE	0,115 mg	MANGANESE AR	1,2 %
VITAMINE B1 THIAMINE AR	10,4 %	FLUORIDE	0,06 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,606 mg	FLUORIDE AR	1,6 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	43,3 %	SELENIUM	6,29 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,160 mg	SELENIUM AR	11,4 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,0 %	CHROMIUM	22,30 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	1,389 mg	CHROMIUM AR	55,8 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	23,1 %	MOLYBDENUM	30,39 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,073 mg	MOLYBDENUM AR	60,8 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	5,2 %	CENDRES	2,27 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,582 µg		

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	26,5 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	5,0 %	+/-0,5

Article : CHM-CU-20X023-471

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

24.09.2020 08:48:26

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 3 / 4



CALLEBAUT

BELGIUM 1911

CHM-CU-20X023-471

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

Valeurs légales (calculées selon la UE Directive 2000/36/CE)

Matière sèche de lait	24,6 %	+/- 1
Matière grasse de lait	5,7 %	+/-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 : Absence

Imprimé le 24.09.2020 pour le client BRUYERRE S.A.

Katrien Drieskens