

CHD-Q75TAZ-E1-U68 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

Chocolat de couverture noir Dénomination légale :

TANZANIE Nom commercial:

CHD-Q75TAZ-E1-U68 Article:

1806.9039 Tarif Douanier EU:

Composition typique

pâte de cacao Tanzanie; sucre; beurre de cacao; vanille naturelle en poudre

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir: Lait

Conditionnement

EAN Poids net UC 3073416101521 1,000 KG 13073416101528 6,000 KG CAR

Forme **Pistoles** 1KG/UC **Ouantité** Quantité par boîte / sac / uni 6UC/CAR Quantité par palette 72CAR/PAL

Quantité à commander 6 KG (ou multiple de)

Méthode de référence Critères chimiques

HUMIDITÉ max 1 % IOCCC1(1952) MATIÈRE GRASSE 46,9 % +/- 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** ISO7954 max 50/g ISO7954 MOISISSURES max 50/g ENTEROBACTÉRIACEAE max 10/g ISO21528-2 COLIFORMES max 10/g ISO4832 ISO16649-2 E.COLI absence/g

Article: CHD-Q75TAZ-E1-U68 pour le client 5996

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE 08.02.2018 16:07:43

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84 p. 1/4



CHD-Q75TAZ-E1-U68 Spécification de l'article selon la législation de l' UE

Critères microbiologiques

Méthode de référence

SALMONELLES absence/25g

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)

1	O \	1 0 1	<u> </u>
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	584 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	29,2 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.444 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	2,073 μg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	46,9 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	41,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	67,0 %	VITAMINE D (UI)	83
ACIDES GRAS SATURÉS	28,2 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	3,709 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	141,0 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	30,9 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	15,2 g	VITAMINE E (UI)	6
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,3 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	16,293 μg
GLUCIDES DISPONIBLES	25,1 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	8,1 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	9,7 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	$0,000~\mu g$
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	21,6 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	24,0 %	PHOSPHORE	261,2 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR	37,3 %
AMIDON	3,5 g	FER	20,22 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	13,0 g	FER AR	144,4 %
PROTÉINES TOTALES	8,1 g	MAGNESIUM	164,8 mg
PROTÉINES TOTALES AR	16,1 %	MAGNESIUM AR	44,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC	2,29 mg
SEL	0,02 g	ZINC AR	22,9 %
SEL AR	0,3 %	IODE	0,00 μg
SODIUM	6,9 mg	IODE AR	0,0 %
ACIDES ORGANIQUES	1,11 g	CALCIUM	45,5 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,83 g	CALCIUM AR	5,7 %
POLYHYDROXYPHENOLS	2,09 g	CHLORURE	13,04 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR	1,6 %
VITAMINE A RETINOL	18,633 µg	POTASSIUM	764,5 mg
VITAMINE A RETINOL AR	2,3 %	POTASSIUM AR	38,2 %
VITAMINE A (UI)	62	COPPER	5,30 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	$0,000~\mu g$	COPPER AR	529,6 %

Article: CHD-Q75TAZ-E1-U68

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

pour le client 5996

08.02.2018 16:07:43

p. 2/4



CHD-Q75TAZ-E1-U68 Spécification de l'article selon la législation de l' UE

VITAMINE B1 THIAMINE	0,139 mg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	12,6 %	MANGANESE AR	0,1 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,139 mg	FLUORIDE	0,17 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	9,9 %	FLUORIDE AR	4,8 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	1,043 mg	SELENIUM	6,39 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	6,5 %	SELENIUM AR	11,6 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,556 mg	CHROMIUM	$83,40~\mu g$
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	9,3 %	CHROMIUM AR	208,5 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,070 mg	MOLYBDENUM	101,47 μg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	5,0 %	MOLYBDENUM AR	202,9 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 μg	CENDRES	1,85 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %	ISOMALTULOSE	0,00 g

COULEURS AZO **

AR = apports de référence

PROTÉINES DE LAIT

T ()	1/	4 •		1
Informations	complemen	itairec ciir	IPC 3	lergenes
	Compicine	itali Co Sul	ico ai	ici Eciico

1 KOTEINES DE LATI	1	COULLORS AZO	U
LACTOSE	1	TARTRAZINE (E102)	0
PRODUITS AUX OEUFS	0	CANNELLE	0
PROTÉINES DE SOJA	0	VANILLINE	1
HUILE DE SOJA	0	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

Article: CHD-Q75TAZ-E1-U68

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE 08.02.2018 16:07:43

pour le client 5996

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84 p. 3/4



D-Q75TAZ-E1-U68

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

Informations complémentaires sur les allergènes

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

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

Matière sèche de cacao	77,5 %	+/-2,5
Matière sèche cacao dégraissé	30,6 %	+/-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 08.02.2018 pour le client BRUYERRE S.A.

Valentine Detalle

Article: CHD-Q75TAZ-E1-U68 pour le client 5996

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE 08.02.2018 16:07:43

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84 p. 4/4

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.

[&]quot;Convient aux végétaliens" est basé sur la liste des ingrédients mais ne prend pas en compte le contact croisé possible lors de la production.