



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

VH-9432-01B

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 noir
Nom commercial : Baking drops S
Article : VH-9432-01B
Tarif Douanier EU : 1806.2030

Composition typique

pâte de cacao; sucre; dextrose; émulsifiant: lécithines (**soja**)

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

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Lait

Ce produit est fabriqué sur des lignes communes qui traitent des produits contenant des ingrédients allergènes et donc susceptibles de contenir ces allergènes. Les niveaux d'allergènes présents par contact croisé peuvent varier. Nous recommandons vivement à nos clients de transmettre ces informations sur les allergènes et de les inclure sur leurs propres étiquettes de produits, en particulier ceux vendus aux consommateurs. Nous conseillons également à nos clients de tenir compte des réglementations locales sur les teneurs en allergènes et des normes d'étiquetage. Pour plus d'information, veuillez contacter votre représentant Barry Callebaut.

Conditionnement

	EAN	Poids net
SAC	5410522650341	10,000 KG
Forme		Pépites
Quantité		15500CT/KG
Quantité par boîte / sac / uni		10KG/SAC
Quantité par palette		78SAC/PAL
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)		

Caractéristiques du produit

NOMBRE	15.000 - 16.000 /kg
--------	---------------------

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	27,3 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

	Méthode de référence
Granulométrie : 12-30 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.	IOCCC116(1990)

Article : VH-9432-01B
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996
VH-9432-01B/EU/00000000
28.12.2022 11:35:47
p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

VH-9432-01B

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

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>.

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	500 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25,0 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.094 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,203 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	27,3 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	24,1 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	38,9 %	VITAMINE D	(UI)	48
ACIDES GRAS SATURÉS	16,3 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2,184 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	81,5 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	18,2 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	8,8 g	VITAMINE E	(UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,9 g	FOLATE		10,822 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR		5,4 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE		183,5 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	52,9 g	PHOSPHORE AR		26,2 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	20,3 %	FER		14,07 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	49,9 g	FER AR		100,5 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	55,5 %	MAGNESIUM		115,8 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		30,9 %
AMIDON	2,5 g	ZINC		1,61 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	9,1 g	ZINC AR		16,1 %
PROTÉINES TOTALES	5,8 g	IODE		0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	11,6 %	IODE AR		0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM		32,2 mg
SEL	0,01 g	CALCIUM AR		4,0 %
SEL AR	0,2 %	CHLORURE		9,66 mg
SODIUM	5,0 mg	CHLORURE AR		1,2 %
ACIDES ORGANIQUES	0,78 g	POTASSIUM		527,5 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,59 g	POTASSIUM AR		26,4 %

Article : VH-9432-01B

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

VH-9432-01B/EU/00000000

28.12.2022 11:35:47

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

VH-9432-01B

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

POLYHYDROXYPHENOLS	1,46 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE A RETINOL	10,790 µg	FLUORIDE	0,11 mg
VITAMINE A (UI)	36	FLUORIDE AR	3,2 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,098 mg	SELENIUM	4,28 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	8,9 %	SELENIUM AR	7,8 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,098 mg	CHROMIUM	55,79 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	7,0 %	CHROMIUM AR	139,5 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,732 mg	MOLYBDENUM	67,88 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,6 %	MOLYBDENUM AR	135,8 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,37 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %		

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
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	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	CHATAÎGNES*	0
PORC	0	PIN / PIGNON DE PIN*	0
POULE	0	NOIX DE PILI*	0
FRUCTOSE	1	KARITÉ*	0
MAÏS	1	NOIX DE COEUR*	0
VANILLINE	0	CHINQUAPINE*	0
ALCOOL	0	NOIX DE LYCHEE*	0
ASPARTAME	0	FAÎNES*	0
SARRASIN	0	COURGE OU NOYER*	0

Article : VH-9432-01B

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

VH-9432-01B/EU/00000000

28.12.2022 11:35:47

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

VH-9432-01B

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

Autres substances d'intérêt

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.

Informations sur la pertinence diététique

CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	1
--------------------------	---	--------------------------	---

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	49,1 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	21,9 %	+/- 1

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 : VH-9432-01B

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

VH-9432-01B/EU/00000000

28.12.2022 11:35:47

p. 4 / 4