



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

VH-9432-554

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-9432-554
Tarif Douanier EU : 1806.2030

Composition typique

pâte de cacao; sucre; dextrose; émulsifiant: lécithine de soja

Ingrédients Growing Great Chocolate: Cacao

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Lait

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	5410522042689	10,000 KG
CAR	5410522038774	20,000 KG

Forme	Pépites
Quantité	10KG/UC
Quantité	15500CT/KG
Quantité par boîte / sac / uni	2UC/CAR
Quantité par palette	30CAR/PAL
Quantité à commander 20 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)

Critères microbiologiques

		Méthode de référence
GERMES TOTAUX	max 5.000/g	ISO4833
LEVURES	max 50/g	ISO7954

Article : VH-9432-554
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-9432-554/EU/00000000
12.12.2017 12:05:58
p. 1 / 5



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

VH-9432-554

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)

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	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	10,822 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	52,9 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	5,4 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	20,3 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES		0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	49,9 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR		0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	55,5 %	PHOSPHORE		183,5 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		26,2 %
AMIDON	2,5 g	FER		14,07 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	9,1 g	FER AR		100,5 %
PROTÉINES TOTALES	5,8 g	MAGNESIUM		115,8 mg
PROTÉINES TOTALES AR	11,6 %	MAGNESIUM AR		30,9 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC		1,61 mg
SEL	0,01 g	ZINC AR		16,1 %
SEL AR	0,2 %	IODE		0,00 µg
SODIUM	5,0 mg	IODE AR		0,0 %
ACIDES ORGANIQUES	0,78 g	CALCIUM		32,2 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,59 g	CALCIUM AR		4,0 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,46 g	CHLORURE		9,66 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR		1,2 %

Article : VH-9432-554

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-9432-554/EU/00000000

12.12.2017 12:05:58

p. 2 / 5



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

VH-9432-554

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

VITAMINE A	RETINOL	10,790 µg	POTASSIUM	527,5 mg
VITAMINE A	RETINOL AR	1,3 %	POTASSIUM AR	26,4 %
VITAMINE A	(UI)	36	COPPER	3,54 mg
PROVITAMINE A	BETA-CAROTENE	0,000 µg	COPPER AR	354,3 %
VITAMINE B1	THIAMINE	0,098 mg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINE B1	THIAMINE AR	8,9 %	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE B2	RIBOFLAVINE	0,098 mg	FLUORIDE	0,11 mg
VITAMINE B2	RIBOFLAVINE AR	7,0 %	FLUORIDE AR	3,2 %
VITAMINE B3/PP	NIACINE/NICOTIN	0,732 mg	SELENIUM	4,28 µg
VITAMINE B3/PP	NIACINE/NICOTIN AR	4,6 %	SELENIUM AR	7,8 %
VITAMINE B5	ACIDE PANTOTHEN.	0,391 mg	CHROMIUM	55,79 µg
VITAMINE B5	ACIDE PANTOTHEN. AR	6,5 %	CHROMIUM AR	139,5 %
VITAMINE B6	PYRIDOXINE	0,049 mg	MOLYBDENUM	67,88 µg
VITAMINE B6	PYRIDOXINE AR	3,5 %	MOLYBDENUM AR	135,8 %
VITAMINE B12	CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,37 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	0
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	1	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

Article : VH-9432-554

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-9432-554/EU/00000000

12.12.2017 12:05:58

p. 3 / 5



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

VH-9432-554

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

Informations complémentaires sur les allergènes

AUTRES NOIX *	0	MIEL	0
ARACHIDE	0	SEL AJOUTÉ	0
HUILE D'ARACHIDE	0	AIL	0
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	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 OK cachère disponible sur demande. Le statut cachère est confirmé sur l'emballage (seulement pour produits solides).

Imprimé le 12.12.2017 pour le client BRUYERRE S.A.

Yoko Vervliet

Article : VH-9432-554

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-9432-554/EU/00000000

12.12.2017 12:05:58

p. 4 / 5



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

VH-9432-554

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

Annexe pour l'exportation - Composition 100 %

pâte de cacao 49,50%; sucre 48,70%; dextrose 1,20%; émulsifiant: lécithine de **soja** 0,60%

Ingredients Growing Great Chocolate: Cacao

Article : VH-9432-554

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-9432-554/EU/00000000

12.12.2017 12:05:58

p. 5 / 5