CALLEBAUT

NCB-HDO3-654

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 : Beurre de cacao
Article : NCB-HDO3-654
Tarif Douanier EU : 1804.0000

Composition typique

beurre de cacao

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

Conditionnement

	EAN	Poids net	Poids brut
UC	5410522254761	3,000 KG	
CAR	5410522254778	12,000 KG	

Quantité	3KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	4UC/CAR
Quantité par palette	32CAR/PAL

Quantité à commander 12 KG (ou multiple de)

Critères chimiques		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 0,10 %	IOCCC1(1952)
ACIDITE	max 1,75 %	IUPAC-2-201
INSAPONIFIABLE	max 0,35 -	OICCC 102 (1988)
INDICE DE PEROXYDE (MEQ/KG)	max 3,0 -	IUPAC-2-501

Critères physiques — Méthode de référence

Non spécifié.

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

CALLEBAUT

BELGIUM 1911

NCB-HDO3-654

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

Critères microbiologiques — Méthode de référence

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	900 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	45,0 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	3.766 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	100,0 g	VITAMINE D CALCIFERON	4,500 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	142,9 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	90,0 %
ACIDES GRAS SATURÉS	60,2 g	VITAMINE D (UI)	180
ACIDES GRAS SATURÉS AR	300,9 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	8,000 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	32,5 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	66,7 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	2,9 g	VITAMINE E (UI)	12
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE	15,000 µg
CHOLESTÉROL	0,0 mg	FOLATE AR	7,5 %
GLUCIDES DISPONIBLES	0,0 g	PHOSPHORE	0,0 mg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	0,0 %	PHOSPHORE AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	0,0 g	FER	0,00 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	0,0 %	FER AR	0,0 %
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM	0,0 mg
AMIDON	0,0 g	MAGNESIUM AR	0,0 %
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	ZINC	0,00 mg
PROTÉINES TOTALES	0,0 g	ZINC AR	0,0 %
PROTÉINES TOTALES AR	0,0 %	IODE	0,00 µg
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	IODE AR	0,0 %
SEL	0,00 g	CALCIUM	0,0 mg
SEL AR	0,0 %	CALCIUM AR	0,0 %
SODIUM	0,0 mg	CHLORURE	0,00 mg
ACIDES ORGANIQUES	0,00 g	CHLORURE AR	0,0 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	POTASSIUM	0,0 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	POTASSIUM AR	0,0 %
CAFÉINE	0,00 g	MANGANESE	0,00 mg
THÉOBROMINE	0,00 g	MANGANESE AR	0,0 %
ALCOOL	0,00 g	FLUORIDE	0,00 mg
VITAMINE A RETINOL	41,000 µg	FLUORIDE AR	0,0 %
VITAMINE A (UI)	137	SELENIUM	0,00 µg
VITAMINE B1 THIAMINE	0,000 mg	SELENIUM AR	0,0 %
VITAMINE B1 THIAMINE AR	0,0 %	CHROMIUM	0,00 µg

NCB-HDO3-654

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

VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,000 mg	CHROMIUM AR	0,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	0,0 %	MOLYBDENUM	0,00 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,000 mg	MOLYBDENUM AR	0,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	CENDRES	0,00 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg		

Composition en acides gras:

Acide Palmitique (%)	= 24 - 29 %	
Acide Stéarique (%)	= 32 - 37 %	
Acide Oléique (%)	= 30 - 37 %	
Acide Linoléique (%)	= < 2.9 %	Omega 6
Acide Linolénique (%)	= < 0.1 %	Omega 3
Acide Arachidique (%)	= 1 - 2 %	

AR = apports de référence

Allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	0	AVOINE	0
LACTOSE	0	SEIGLE	0
OEUFS ET PRODUITS À BASE D'OEUFS	0	ORGE (EXCEPT SIROP DE GLUCOSE)	0
SOJA*	0	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	0	KARITÉ*	0
MAÏS	0	NOIX DE COEUR*	0
VANILLINE	0	CHINQUAPINE*	0
ALCOOL	0	NOIX DE LYCHEE*	0
ASPARTAME	0	FAÎNES*	0

NCB-HDO3-654

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

Autres substances d'intérêt

SARRASIN	0	COURGE OU NOYER*	0
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	0		

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.

Conditions de stockage

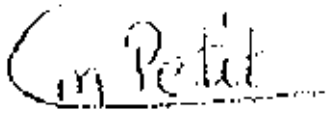
Entreposer le produit dans un local propre, sec (humidité relative max.70 %) et sans odeur.
Température de stockage: 12 - 20 °C

Certification cachère

Cachère Pareve

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.



Claire-Marie Petit