



## CHD-DR-75Y44CV-568

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  
Article : CHD-DR-75Y44CV-568  
Tarif Douanier EU : 1806.2050

### Composition typique

sucres; pâte de cacao; beurre de cacao; émulsifiant: lécithine de soja; vanilline

### Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Lait

### Conditionnement

	EAN	Poids net
CAR	8436036679767	10,000 KG
Forme		Pépites
Quantité		7500CT/KG
Quantité par boîte / sac / uni		10KG/CAR
Quantité par palette		48CAR/PAL
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)		

### Caractéristiques du produit

NOMBRE 7.125 - 7.875 /kg

### Critères chimiques

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	25,6 % +/- 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
MOISSISSURES	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
COLIFORMES	max 10/g	ISO4832

Article : CHD-DR-75Y44CV-568

pour le client 5996

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

31.01.2019 15:13:07

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

p. 1 / 4



# CHOCOVIC

## CHD-DR-75Y44CV-568

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

#### Critères microbiologiques

#### Méthode de référence

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	497 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	24,8 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.078 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	25,6 g	VITAMINE D CALCIFERON	1,126 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	36,5 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	22,5 %
ACIDES GRAS SATURÉS	15,3 g	VITAMINE D (UI)	45
ACIDES GRAS SATURÉS AR	76,3 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,054 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	8,3 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	17,1 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,9 g	VITAMINE E (UI)	3
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE H BIOTINE	0,000 mg
CHOLESTÉROL	0,0 mg	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES	57,2 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	9,476 µg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	22,0 %	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	4,7 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	54,5 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	60,5 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE	159,5 mg
AMIDON	2,2 g	PHOSPHORE AR	22,8 %
FIBRES ALIMENTAIRES	7,9 g	FER	12,45 mg
PROTÉINES TOTALES	5,0 g	FER AR	89,0 %
PROTÉINES TOTALES AR	10,0 %	MAGNESIUM	100,6 mg
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	MAGNESIUM AR	26,8 %
SEL	0,01 g	ZINC	1,40 mg
SEL AR	0,2 %	ZINC AR	14,0 %
SODIUM	4,3 mg	IODE	0,00 µg
ACIDES ORGANIQUES	0,68 g	IODE AR	0,0 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,51 g	CALCIUM	28,0 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	1,27 g	CALCIUM AR	3,5 %
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE	8,58 mg
VITAMINE A RETINOL	10,100 µg	CHLORURE AR	1,1 %
VITAMINE A RETINOL AR	1,3 %	POTASSIUM	467,3 mg
VITAMINE A (UI)	34	POTASSIUM AR	23,4 %

Article : CHD-DR-75Y44CV-568

pour le client 5996

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

31.01.2019 15:13:07

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

p. 2 / 4



# CHOCOVIC

## CHD-DR-75Y44CV-568

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

PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,000 µg	MANGANESE	0,01 mg
VITAMINE B1 THIAMINE	0,085 mg	MANGANESE AR	0,3 %
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,7 %	FLUORIDE	0,10 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,085 mg	FLUORIDE AR	2,9 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	6,1 %	SELENIUM	3,90 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,636 mg	SELENIUM AR	7,1 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,0 %	CHROMIUM	50,88 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,339 mg	CHROMIUM AR	127,2 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	5,7 %	MOLYBDENUM	61,90 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,042 mg	MOLYBDENUM AR	123,8 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	3,0 %	CENDRES	1,21 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg		

AR = apports de référence

#### Allergènes additionnels et autre information

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	1	NOISETTES, AMANDES	0
LACTOSE	1	HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	0
OEUFS ET PRODUITS À BASE D'OEUFS	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	1
MAÏS	1		

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	min 44,0 %	
Matière sèche cacao dégraissé	19,0 %	+/- 1

Article : CHD-DR-75Y44CV-568  
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

31.01.2019 15:13:07

p. 3 / 4



# CHOCOVIC

## CHD-DR-75Y44CV-568

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

#### 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 31.01.2019 pour le client BRUYERRE S.A.

Valentine Detalle