



M-9VSBRE0-656

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

BARRY CALLEBAUT FRANCE
5 BOULEVARD MICHELET - BP 8
78250 HARDRICOURT
FRANCE

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Pâte à glacer foncée
Certification	RSPO MB #CU-RSPO SCC-818712
Nom commercial :	PATE A GLACER BRUNE
Article :	M-9VSBRE0-656
Tarif Douanier EU :	1806.2080

Composition typique

sucré 42,0% ; graisse végétale totalement hydrogénée (noix de coco, palmiste) en proportion variable 38,5% ; poudre de cacao maigre 18,0% ; sucre du lait 1,5% ; émulsifiant: lécithine de soja <1% ; arôme <1% ; vanilline <1%

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

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	3073419310548	5,000 KG
CAR	13073419310545	20,000 KG
Quantité		5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni		4UC/CAR
Quantité par palette		32CAR/PAL
Quantité à commander 20 KG (ou multiple de)		

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	40,6 %	+/- 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
E.COLI	absence/g	ISO16649-2
SALMONELLES	absence/25g	ISO6579

Article : M-9VSBRE0-656

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

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

pour le client 4384

20.11.2020 11:36:37

p. 1 / 4



M-9VSBR-E0-656

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

Critères microbiologiques

Méthode de référence

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)

18 Mois après la date de production

Informations nutritionnelles pour 100 g (valeurs calculées d'après les données bibliographiques)

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	576 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,8 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.409 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	40,6 g	VITAMINE D CALCIFERON	0,090 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	57,9 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	1,8 %
ACIDES GRAS SATURÉS	36,3 g	VITAMINE D (UI)	4
ACIDES GRAS SATURÉS AR	181,5 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	0,159 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	1,8 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	1,3 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,4 g	VITAMINE E (UI)	0
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,1 g	VITAMINE H BIOTINE	0,000 mg
CHOLESTÉROL	0,0 mg	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES	45,1 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	7,464 µg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	17,4 %	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	3,7 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	43,1 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	47,9 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE	149,6 mg
AMIDON	1,8 g	PHOSPHORE AR	21,4 %
FIBRES ALIMENTAIRES	6,2 g	FER	9,62 mg
PROTÉINES TOTALES	4,1 g	FER AR	68,7 %
PROTÉINES TOTALES AR	8,1 %	MAGNESIUM	82,3 mg
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	MAGNESIUM AR	22,0 %
SEL	0,01 g	ZINC	1,15 mg
SEL AR	0,1 %	ZINC AR	11,5 %
SODIUM	3,5 mg	IODE	0,00 µg
ACIDES ORGANIQUES	0,53 g	IODE AR	0,0 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,42 g	CALCIUM	22,9 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	0,73 g	CALCIUM AR	2,9 %
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE	6,98 mg
VITAMINE A RETINOL	0,739 µg	CHLORURE AR	0,9 %
VITAMINE A RETINOL AR	0,1 %	POTASSIUM	620,8 mg
VITAMINE A (UI)	2	POTASSIUM AR	31,0 %
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,000 µg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINE B1 THIAMINE	0,072 mg	MANGANESE AR	0,2 %

Article : M-9VSBR-E0-656

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

20.11.2020 11:36:37

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

p. 2 / 4



M-9VSBRE0-656

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

VITAMINE B1 THIAMINE AR	6,6 %	FLUORIDE	0,02 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,072 mg	FLUORIDE AR	0,6 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	5,2 %	SELENIUM	0,83 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,523 mg	SELENIUM AR	1,5 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	3,3 %	CHROMIUM	10,82 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,288 mg	CHROMIUM AR	27,0 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	4,8 %	MOLYBDENUM	13,16 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,036 mg	MOLYBDENUM AR	26,3 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	2,6 %	CENDRES	1,68 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg		

AR = apports de référence

Autres Informations allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production

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

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 : Absence

Imprimé le 20.11.2020 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Article : M-9VSBRE0-656

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

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

pour le client 4384

20.11.2020 11:36:37

p. 3 / 4



M-9VSBR-E0-656

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

V. Detalle

Valentine Detalle