



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

10.12.2021 11:39:23

p. 1 / 5



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 C	ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,8 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.409 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	0,090 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	40,6 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	1,8 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	57,9 %	VITAMINE D	(UI)	4
ACIDES GRAS SATURÉS	36,3 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	0,159 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	181,5 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	1,3 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	1,8 g	VITAMINE E	(UI)	0
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,4 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	7,464 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,1 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	3,7 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE		149,6 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	45,1 g	PHOSPHORE AR		21,4 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	17,4 %	FER		9,62 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	43,1 g	FER AR		68,7 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	47,9 %	MAGNESIUM		82,3 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		22,0 %
AMIDON	1,8 g	ZINC		1,15 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	6,2 g	ZINC AR		11,5 %
PROTÉINES TOTALES	4,1 g	IODE		0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	8,1 %	IODE AR		0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM		22,9 mg
SEL	0,01 g	CALCIUM AR		2,9 %
SEL AR	0,1 %	CHLORURE		6,98 mg
SODIUM	3,5 mg	CHLORURE AR		0,9 %
ACIDES ORGANIQUES	0,53 g	POTASSIUM		620,8 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,42 g	POTASSIUM AR		31,0 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,73 g	MANGANESE		0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR		0,2 %
VITAMINE A	RETINOL	FLUORIDE		0,02 mg
VITAMINE A	(UI)	FLUORIDE AR		0,6 %
VITAMINE B1	THIAMINE	SELENIUM		0,83 µg
VITAMINE B1	THIAMINE AR	SELENIUM AR		1,5 %
VITAMINE B2	RIBOFLAVINE	CHROMIUM		10,82 µg

Article : M-9VSBR-E0-656

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

10.12.2021 11:39:23

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

p. 2 / 5



M-9VSBR-E0-656

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

VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	5,2 %	CHROMIUM AR	27,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,523 mg	MOLYBDENUM	13,16 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	3,3 %	MOLYBDENUM AR	26,3 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,68 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %		

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 10.12.2021 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE



M-9VSBR-E0-656

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

V. Detalle

Valentine Detalle



M-9VSBRE0-656

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

Annexe pour l'exportation - Composition 100 %

sucre 41,90% ; graisse végétale totalement hydrogénée (noix de coco, palmiste) en proportion variable 38,40% ; poudre de cacao maigre 18,00% ; sucre du **lait** 1,30% ; émulsifiant: lécithine de **soja** 0,34% ; arôme 0,05% ; vanilline 0,01%

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

Saccharose	41,9 %
Beurre de cacao	2,0 %
Matière grasse de lait	0,00 %
Matière de lait	0,00 %
Matière de cacao non gras	15,60 %