



FNF-CARACR-E4-656

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 : Fourrage caramel
Nom commercial : CARA CRAKINE
Article : FNF-CARACR-E4-656
Tarif Douanier EU : 1806.2080

Composition typique

Chocolat de couverture au lait au caramel 34,5% (*poudre de lait entier 52,0%; beurre de cacao 13,0%; sucre caramélisé 13,0%; pâte de cacao 12,0%; sucre 9,0%; arôme naturel <1% ; sucre 28,0%; graisse végétale (tournesol) 19,5%; éclats de biscuit (farine de blé, sucre, farine de malt de blé, émulsifiant: lécithine de tournesol, amidon (blé), poudre à la vanille: E500ii, sel, arôme naturel de vanille) 11,0%; poudre de lait écrémé 6,5%; émulsifiant: lécithine de soja <1%; extrait de paprika <1%*

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

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Fruits à coque

Ce produit est fabriqué sur des lignes communes qui traitent des produits contenant des ingrédients allergènes et donc susceptibles de contenir ces allergènes. Les niveaux d'allergènes présents par contact croisé peuvent varier. Nous recommandons vivement à nos clients de transmettre ces informations sur les allergènes et de les inclure sur leurs propres étiquettes de produits, en particulier ceux vendus aux consommateurs. Nous conseillons également à nos clients de tenir compte des réglementations locales sur les teneurs en allergènes et des normes d'étiquetage. Pour plus d'information, veuillez contacter votre représentant Barry Callebaut.

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	3073419310463	5,000 KG
CAR	13073419310460	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

HUMIDITÉ	max 1,50 %
MATIÈRE GRASSE	32,1 %

Méthode de référence

IOCCC1(1952)
IOCCC14(1972)

Critères physiques

CORPS ÉTRANGERS (COQUES)	0,000000 %
CORPS ÉTRANGERS (PIERRES)	0,000000 %

Méthode de référence

INTERNAL METHOD
INTERNAL METHOD

Article : FNF-CARACR-E4-656

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. 1 / 5



FNF-CARACR-E4-656

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

Critères microbiologiques

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

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)

12 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	542 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,472 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,1 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,6 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.269 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	0,306 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	32,0 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	6,1 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	45,8 %	VITAMINE D	(UI)	12
ACIDES GRAS SATURÉS	9,3 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	7,409 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	46,5 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	61,7 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	9,4 g	VITAMINE E	(UI)	11
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	11,9 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	6,631 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,7 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	3,3 %
CHOLESTÉROL	17,5 mg	PHOSPHORE		238,6 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	54,0 g	PHOSPHORE AR		34,1 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	20,8 %	FER		1,66 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	47,4 g	FER AR		11,8 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	52,6 %	MAGNESIUM		36,2 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		9,7 %
AMIDON	6,2 g	ZINC		0,95 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	1,5 g	ZINC AR		9,5 %
PROTÉINES TOTALES	8,4 g	IODE		6,39 µg
PROTÉINES TOTALES AR	16,9 %	IODE AR		4,3 %
PROTÉINES DE LAIT	6,9 g	CALCIUM		257,9 mg
SEL	0,50 g	CALCIUM AR		32,2 %
SEL AR	8,4 %	CHLORURE		195,88 mg
SODIUM	201,0 mg	CHLORURE AR		24,5 %
ACIDES ORGANIQUES	0,50 g	POTASSIUM		387,7 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,05 g	POTASSIUM AR		19,4 %

Article : FNF-CARACR-E4-656

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



FNF-CARACR-E4-656

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

POLYHYDROXYPHENOLS	0,13 g	MANGANESE	0,02 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,8 %
VITAMINE A RETINOL	4,042 µg	FLUORIDE	0,03 mg
VITAMINE A (UI)	13	FLUORIDE AR	0,9 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,084 mg	SELENIUM	3,55 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,7 %	SELENIUM AR	6,5 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,528 mg	CHROMIUM	12,30 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	37,7 %	CHROMIUM AR	30,7 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,063 mg	MOLYBDENUM	16,94 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,4 %	MOLYBDENUM AR	33,9 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,521 µg	CENDRES	2,13 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	20,8 %		

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	1
LACTOSE	1	HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	1
OEUFS ET PRODUITS À BASE D'OEUFS	0	AUTRES NOIX *	1
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	1	HUILE DE SÉSAME	0
BLÉ	1	MOUTARDE	0
SEIGLE	1	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

Article : FNF-CARACR-E4-656

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. 3 / 5



FNF-CARACR-E4-656

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

Imprimé le 10.12.2021 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Valentine Detalle

Article : FNF-CARACR-E4-656

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. 4 / 5



FNF-CARACR-E4-656

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

Annexe pour l'exportation - Composition 100 %

Chocolat de couverture au lait au caramel 34,40% (poudre de **lait** entier 51,88%; beurre de cacao 13,23%; sucre caramélisé 12,97%; pâte de cacao 12,19%; sucre 8,82%; arôme naturel 0,91%) ; sucre 27,80%; graisse végétale (tournesol) 19,60%; éclats de biscuit (farine de **blé**, sucre, farine de malt de **blé** , émulsifiant: lécithine de tournesol, amidon (**blé**), poudre à le ver: E500ii, sel, arôme naturel de vanille) 11,00%; poudre de **lait** écrémé 6,70%; émulsifiant: lécithine de **soja** 0,45%; extrait de paprika 0,05%

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

Saccharose	37,2 %
Beurre de cacao	6,8 %
Matière grasse de lait	4,83 %
Matière de lait	23,71 %
Matière de cacao non gras	1,86 %