



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

FWF-Z6CARA-X10

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 : Fourrage caramel
Certification Certifié HALAL
Article : FWF-Z6CARA-X10
Tarif Douanier EU : 1704.9051

Composition typique

sirop de glucose 66,0%; **lait** écrémé concentré sucré (**lait** écrémé, sucre) 18,0%; graisse végétale (noix de coco) 15,0%; émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras <1%; sel <1%; arômes naturels <1%

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	5410522589504	5,000 KG
CAR	7340018929515	20,000 KG
Quantité		5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni		4UC/CAR
Quantité par palette		28CAR/PAL
Quantité à commander		20 KG (ou multiple de)

Critères chimiques

Critères chimiques		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 20 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	15,5 % +/- 1,0	IOCCC14(1972)

Critères physiques

Non spécifié.

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>.

Article : FWF-Z6CARA-X10

pour le client 5996

BC BE - MU Mjölby (ASM Foods) - Boîte post. 505

SE-595 29 MJÖLBY - SUÈDE

25.02.2020 18:41:21

Tél.: Fax.:

p. 1 / 2



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

FWF-Z6CARA-X10

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

Critères microbiologiques

Méthode de référence

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	407 kcal	SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	37,0 g
MATIÈRE GRASSE TOTALE	15,5 g	FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g
ACIDES GRAS SATURÉS	13,4 g	PROTÉINES TOTALES	1,5 g
GLUCIDES DISPONIBLES	65,4 g	SEL	0,29 g

AR = apports de référence

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).

Les produits ayant une DLUO allant jusqu'à 21.02.2020 ne sont pas certifiés kasher et ne portent pas le logo kasher sur l'étiquette.

Imprimé le 25.02.2020 pour le client BRUYERRE S.A.

Eva-Lotta Thörngren

Article : FWF-Z6CARA-X10

BC BE - MU Mjölby (ASM Foods) - Boîte post. 505

SE-595 29 MJÖLBY - SUÈDE

Tél.: Fax.:

pour le client 5996

25.02.2020 18:41:21

p. 2 / 2