



FNF-X32CARACR-656

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
Nom commercial : CARA CRAKINE
Article : FNF-X32CARACR-656
Tarif Douanier EU : 1806.2080

Composition typique

Chocolat de couverture au lait au caramel 34,5% (*poudre de lait entier; beurre de cacao; sucre caramélisé 13,0%; pâte de cacao; sucre; arôme naturel*) ; *sucre; graisse végétale (tournesol); éclats de biscuit (farine de blé, sucre, farine de malt de blé</i> />, émulsifiant: *lécithine de tournesol, amidon (blé), poudre à le ver: E500ii, sel, arôme naturel de vanille); poudre de lait écrémé; émulsifiant: lecithine de soja; épices**

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Fruits à coque

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	3073419301133	5,000 KG
CAR	13073419301130	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	31,9 %	+/- 1,0

Méthode de référence

IOCC1(1952)
IOCC14(1972)

Critères physiques

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

Méthode de référence

INTERNAL METHOD
INTERNAL METHOD

Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5.000/g
LEVURES	max 50/g
MOISSISSURES	max 50/g

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954
ISO7954

Article : FNF-X32CARACR-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 5996

14.12.2017 09:18:00

p. 1 / 4



FNF-X32CARACR-656

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

Critères microbiologiques

ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	absence/g
SALMONELLES	absence/25g

Méthode de référence

ISO21528-2
ISO4832
ISO16649-2
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	543 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,472 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,1 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,6 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.270 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	0,306 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	32,1 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	46,6 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	61,7 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	9,4 g	VITAMINE E (UI)	11
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	12,0 g	VITAMINE H BIOTINE	0,001 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,7 g	VITAMINE H BIOTINE AR	1,9 %
CHOLESTÉROL	17,5 mg	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	6,633 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	53,9 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	3,3 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	20,7 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	47,4 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	52,6 %	PHOSPHORE	238,7 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR	34,1 %
AMIDON	6,2 g	FER	1,66 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	1,4 g	FER AR	11,8 %
PROTÉINES TOTALES	8,4 g	MAGNESIUM	36,2 mg
PROTÉINES TOTALES AR	16,9 %	MAGNESIUM AR	9,7 %
PROTÉINES DE LAIT	6,9 g	ZINC	0,95 mg
SEL	0,50 g	ZINC AR	9,5 %
SEL AR	8,4 %	IODE	6,39 µg
SODIUM	201,1 mg	IODE AR	4,3 %
ACIDES ORGANIQUES	0,50 g	CALCIUM	258,0 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,05 g	CALCIUM AR	32,2 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,13 g	CHLORURE	195,95 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR	24,5 %
VITAMINE A RETINOL	4,042 µg	POTASSIUM	387,8 mg

Article : FNF-X32CARACR-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 5996

14.12.2017 09:18:00

p. 2 / 4



FNF-X32CARACR-656

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

VITAMINE A RETINOL AR	0,5 %	POTASSIUM AR	19,4 %
VITAMINE A (UI)	13	COPPER	0,35 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	5,053 µg	COPPER AR	35,0 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,084 mg	MANGANESE	0,02 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,7 %	MANGANESE AR	0,8 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,528 mg	FLUORIDE	0,03 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	37,7 %	FLUORIDE AR	0,9 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,063 mg	SELENIUM	3,55 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,4 %	SELENIUM AR	6,5 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,869 mg	CHROMIUM	12,30 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	14,5 %	CHROMIUM AR	30,7 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,076 mg	MOLYBDENUM	16,95 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	5,4 %	MOLYBDENUM AR	33,9 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,521 µg	CENDRES	2,13 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	20,8 %	ISOMALTULOSE	0,00 g

AR = apports de référence

Informations complémentaires sur les allergènes

PROTÉINES DE LAIT	1	COULEURS AZO **	0
LACTOSE	1	TARTRAZINE (E102)	0
PRODUITS AUX OEUFS	0	CANNELLE	1
PROTÉINES DE SOJA	1	VANILLINE	1
HUILE DE SOJA	1	CORIANDRE	1
LUPIN	0	CÉLERI	0
GLUTEN	1	OMBELLIFÈRES	0
BLÉ	1	JAUNE ORANGÉ S (E110)	0
SEIGLE	1	AZORUBINE (E122)	0
SARRASIN	0	AMARANTE (E123)	0
BOEUF	0	CARMIN DE COCHENILLE A (E124)	0
PORC	0	ROUGE ALLURA AC (E129)	0
POULE	0	BLEU PATENTÉ V (E131)	0
POISSON	0	INDIGOTINE (E132)	0
CRUSTACÉS ET COQUILLAGES	0	LYCOPÈNE (E160B - D)	0
MOLLUSQUES	0	GOMME ADRAGANTE (E413)	0
MAÏS	1	GOMME ARABIQUE E414	0
CACAO	1	SORBATES (E200->E203)	0
LEVURE	1	HYDROLYSATS DE PROTÉINES VÉGÉT	0
LÉGUMINEUSE	1	ALCOOL	0
NOISETTES, AMANDES	1	ASPARTAME	0
HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	1	PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE	0
AUTRES NOIX *	1	MIEL	0

Article : FNF-X32CARACR-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 5996

14.12.2017 09:18:00

p. 3 / 4



FNF-X32CARACR-656

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

Informations complémentaires sur les allergènes

ARACHIDE	0	SEL AJOUTÉ	0
HUILE D'ARACHIDE	0	AIL	1
SÉSAME	0	CAFÉINE	1
HUILE DE SÉSAME	0	BHA/BHT (E320/E321)	0
MOUTARDE	0	SACCHAROSE	1
GLUTAMATE (E620 -> E625)	0	FRUCTOSE	1
SULFITE (E220 -> E227)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
BENZOATES (E210->E213)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	0
P-HYDROXYBENZOATES E214->E219	0		

Légende : 1 = Présent / apte 0 = Absent / inapte

Azo-couleurs **: E102,E110,E122,E123,E124,E129,E151,E154 et E155

Autres noix * : noix, noix pécan, noix de cajou, pistaches, marrons, noix macadamia, noix de Brésil.

"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 14.12.2017 pour le client BRUYERRE S.A.

Valentine Detalle