



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

S04-HP35NV-471

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 : Pâte à glacer lait
Certification RSPO MB système certifié par Control Union: CU-RSPO SCC-818712
Article : S04-HP35NV-471
Tarif Douanier EU : 1806.2080

Composition typique

sucre; graisse végétale totalement hydrogénée (noix de coco, palmiste) en proportion variable; lactosérum en poudre (**lait**); poudre de **lait** écrémé 5,0%; poudre de cacao maigre 4,5%; sucre du **lait**; émulsifiant: lécithine de **soja**; arôme naturel de vanille

Conditionnement

	EAN	Poids net
CAR	5410522321982	10,000 KG
Forme		Easymelt
Quantité par boîte / sac / uni		10KG/CAR
Quantité par palette		64CAR/PAL
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)		

Critères chimiques

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	35,6 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

		Méthode de référence
VISCOSITÉ LINÉAIRE	600 - 800 mPa.s	IOCCC46(2000)
LIMITE D'ÉCOULEMENT	2,00 - 8,00 Pa	IOCCC46(2000) & 10(1973)
Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.		IOCCC38(1990)

Critères microbiologiques

		Méthode de référence
GERMES TOTAUX	max 5.000/g	ISO4833
LEVURES	max 50/g	ISO7954
MOISSISURES	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

Article : S04-HP35NV-471

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

08.02.2018 16:04:26

p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FELGIUM 1911

S04-HP35NV-471**Spécification de l'article selon la législation de l' UE****Critères microbiologiques****Méthode de référence**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	565 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,187 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,2 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,2 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.364 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	0,022 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	35,6 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	0,4 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	50,8 %	VITAMINE D (UI)	1
ACIDES GRAS SATURÉS	33,4 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	0,077 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	166,9 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	0,6 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	0,2 g	VITAMINE E (UI)	0
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,2 g	VITAMINE H BIOTINE	0,003 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE H BIOTINE AR	6,9 %
CHOLESTÉROL	0,4 mg	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	3,549 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	56,6 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	1,8 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	21,8 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	55,7 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	61,9 %	PHOSPHORE	122,8 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR	17,5 %
AMIDON	0,4 g	FER	3,73 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	1,5 g	FER AR	26,7 %
PROTÉINES TOTALES	3,5 g	MAGNESIUM	35,3 mg
PROTÉINES TOTALES AR	7,1 %	MAGNESIUM AR	9,4 %
PROTÉINES DE LAIT	2,6 g	ZINC	0,57 mg
SEL	0,26 g	ZINC AR	5,7 %
SEL AR	4,3 %	IODE	1,27 µg
SODIUM	102,7 mg	IODE AR	0,8 %
ACIDES ORGANIQUES	0,51 g	CALCIUM	107,2 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,10 g	CALCIUM AR	13,4 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,13 g	CHLORURE	40,89 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR	5,1 %
VITAMINE A RETINOL	1,406 µg	POTASSIUM	350,8 mg
VITAMINE A RETINOL AR	0,2 %	POTASSIUM AR	17,5 %
VITAMINE A (UI)	5	COPPER	0,18 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	1,004 µg	COPPER AR	18,3 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,065 mg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	5,9 %	MANGANESE AR	0,2 %

Article : S04-HP35NV-471

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

08.02.2018 16:04:26

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

FELGIUM 1911

S04-HP35NV-471**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,284 mg	FLUORIDE	0,01 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	20,3 %	FLUORIDE AR	0,1 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,124 mg	SELENIUM	1,11 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,8 %	SELENIUM AR	2,0 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,982 mg	CHROMIUM	3,18 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	16,4 %	CHROMIUM AR	7,9 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,022 mg	MOLYBDENUM	4,50 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	1,6 %	MOLYBDENUM AR	9,0 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,261 µg	CENDRES	1,56 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	10,5 %	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	0
PROTÉINES DE SOJA	1	VANILLINE	1
HUILE DE SOJA	1	CORIANDRE	0
LUPIN	0	CÉLERI	0
GLUTEN	0	OMBELLIFÈRES	0
BLÉ	0	JAUNE ORANGÉ S (E110)	0
SEIGLE	0	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	0	GOMME ARABIQUE E414	0
CACAO	1	SORBATES (E200->E203)	0
LEVURE	0	HYDROLYSATS DE PROTÉINES VÉGÉT	0
LÉGUMINEUSE	0	ALCOOL	0
NOISETTES, AMANDES	0	ASPARTAME	0
HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	0	PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE	0
AUTRES NOIX *	0	MIEL	0
ARACHIDE	0	SEL AJOUTÉ	0
HUILE D'ARACHIDE	0	AIL	0
SÉSAME	0	CAFÉINE	1
HUILE DE SÉSAME	0	BHA/BHT (E320/E321)	0
MOUTARDE	0	SACCHAROSE	1

Article : S04-HP35NV-471

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

08.02.2018 16:04:26

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 3 / 4



CALLEBAUT

BEELGIUM 1911

S04-HP35NV-471

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

Informations complémentaires sur les allergènes

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 08.02.2018 pour le client BRUYERRE S.A.

Yoko Vervliet

Article : S04-HP35NV-471

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

08.02.2018 16:04:26

p. 4 / 4