

BRUYERRE S.A.  
RUE F.L. BRUYERRE 30-34  
6041 GOSELIES  
BELGIQUE

#### Spécification de l'article

**Dénomination légale :** Colorant E120 sur support beurre de cacao  
**Nom commercial :** PowerFlower Red 50grnon Azo  
**Article :** CLR-19430-999  
**Numéro de l'article alternatif :** F019430  
**Tarif Douanier EU :** 3203.0090



#### Composition typique

beurre de cacao 60,0%; colorant: E120 40,0%

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 : Lait, Noisettes, Noix, Noix de Cajou, Noix de macadamia, Noix de pécan, Noix du Brésil, Pistache, Soja, Amandes**

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	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
UC	5415050123169	0,050 KG	0,092 KG	55x55x98 MM
CAR	15415050123166	0,200 KG	0,412 KG	115x115x104 MM

Quantité 50G/UC  
Quantité par boîte / sac / uni 4UC/CAR  
Quantité par palette 540CAR/PAL  
Quantité à commander 0,2 KG (ou multiple de)

# MONA LISA®

## CLR-19430-999

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

#### Caractéristiques du produit

COULEUR(S) DE BASE\* rouge

Veillez contacter votre interlocuteur pour le(s) option(s) choisie(s).

#### Critères chimiques

HUMIDITÉ max 6 %

#### Méthode de référence

IOCCC1(1952)

#### Critères physiques

Non spécifié.

#### Méthode de référence

#### Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX max 5.000/g

LEVURES max 50/g

MOISSISURES max 50/g

ENTEROBACTÉRIACEAE max 10/g

COLIFORMES max 10/g

E.COLI non détecté/g

SALMONELLES non détecté/375g

#### Méthode de référence

ISO4833

ISO7954

ISO7954

ISO21528-2

ISO4832

ISO16649-2

ISO6579-1

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)

36 Mois après la date de production dans les conditions de stockage recommandées ci-dessous

Les produits avec une DLUO à compter du 14.12.2023 ont une DLUO de 36 mois même si l'étiquetage ne fait pas encore état de cette DLUO plus longtemps.

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	700 kcal	SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	0,0 g
MATIÈRE GRASSE TOTALE	60,0 g	FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g
ACIDES GRAS SATURÉS	36,1 g	PROTÉINES TOTALES	0,0 g
GLUCIDES DISPONIBLES	40,0 g	SEL	0,00 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 recommandée : 12 - 20 °C

#### Certification cachère

Cachère : Absence

Article : CLR-19430-999  
IBC Belgium BV - Watervan 4  
8501 KORTRIJK - BELGIQUE  
Tél.: Fax.:

pour le client 5996

10.12.2024 09:17:18

p. 2 / 3

**MoNA  
LISA®**

**CLR-19430-999**

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

Imprimé le 10.12.2024 pour le client BRUYERRE S.A.



Katrien Volkaert

Article : CLR-19430-999

IBC Belgium BV - Watervan 4

8501 KORTRIJK - BELGIQUE

Tél.: Fax.:

pour le client 5996

10.12.2024 09:17:18

**p. 3 / 3**