

FNF-X32CARACR-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 (EU)

Nom commercial : CARA CRAKINE

Article : FNF-X32CARACR-656

Tarif Douanier EU: 1806.2080

EAN/UPC:

20,00 KG CAR 13073419301130 5,00 KG UC 3073419301133

Composition typique (Données inappropriées pour la demande des restitutions)

Chocolat de couverture au lait au caramel 34,5% (poudre de **lait** entier 52,0%; beurre de cacao 13,0%; sucre caramelisé 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, poudre à lever: E500ii, sel, arôme naturel de vanille) 11,0%; poudre de **lait** écrémé 6,5%; émulsifiant: lécithine de **soja** <1%; épices <1%

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Fruits à coque

Conditionnement

5KG/UC 4UC/CAR 32CAR/PAL

Quantité à commander 20 KG (ou multiple de)

Critères chimiques Méthode de référence

 HUMIDITÉ
 max 1,50 %
 IOCCC1(1952)

 MATIÈRE GRASSE
 32,1 %
 +/- 1,5
 IOCCC14(1972)

Critères physiques Méthode de référence

Non spécifié.

Critères microbiologiquesMéthode de référenceGERMES TOTAUXmax 5.000/gISO4833LEVURESmax 50/gISO7954

 LEVURES
 max 50/g
 ISO7954

 MOISISSURES
 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

Article: FNF-X32CARACR-656 pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE 18.06.2015 15:31:21

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84 p. 1/4



F-X32CARACR-656

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

Critères microbiologiques

Méthode de référence

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.

Dimensions standard

Non spécifié.

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)

1	0 \	1 0 1	1 /
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	542 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,47 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,1 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,6 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.270 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	0,31 μg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	32,1 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	6,1 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	46,0 %	VITAMINE D (UI)	12
ACIDES GRAS SATURÉS	9,5 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	12,6 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	48,0 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	105,0 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	7,9 g	VITAMINE E (UI)	19
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	13,2 g	VITAMINE H BIOTINE	0,0010 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	VITAMINE H BIOTINE AR	1,9 %
CHOLESTÉROL	17,5 mg	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	8,10 μg
GLUCIDES DISPONIBLES	53,9 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	4,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	21,0 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,0000 μg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	47,4 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	52,6 %	PHOSPHORE	238,6 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR	34,1 %
AMIDON	6,2 g	FER	1,7 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	1,5 g	FER AR	11,8 %
PROTÉINES TOTALES	8,4 g	MAGNESIUM	36,2 mg
PROTÉINES TOTALES AR	17,0 %	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	0,20 g	IODE AR	4,3 %
ACIDES ORGANIQUES	0,50 g	CALCIUM	257,9 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,1 g	CALCIUM AR	32,2 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,1 g	CHLORURE	195,9 mg
ALCOOL	0,0 g	CHLORURE AR	24,5 %
VITAMINE A RETINOL	44,9 μg	POTASSIUM	387,7 mg
VITAMINE A RETINOL AR	5,6 %	POTASSIUM AR	19,4 %

Article: FNF-X32CARACR-656

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE 18.06.2015 15:31:21

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

pour le client 4384

p. 2/4



FNF-X32CARACR-656 Spécification de l'article selon la législation de l' UE

150	COPPER	0,35 mg
10 μg	COPPER AR	35,0 %
0,080 mg	MANGANESE	0,020 mg
7,7 %	MANGANESE AR	0,8 %
0,53 mg	FLUORIDE	0,030 mg
37,7 %	FLUORIDE AR	0,9 %
0,060 mg	SELENIUM	3,6 µg
0,4 %	SELENIUM AR	6,5 %
0,87 mg	CHROMIUM	12,3 μg
14,5 %	CHROMIUM AR	30,7 %
0,080 mg	MOLYBDENUM	16,9 μg
5,4 %	MOLYBDENUM AR	33,9 %
0,52 μg	CENDRES	2,1 g
20,8 %	ISOMALTULOSE	0 g
	10 μg 0,080 mg 7,7 % 0,53 mg 37,7 % 0,060 mg 0,4 % 0,87 mg 14,5 % 0,080 mg 5,4 % 0,52 μg	10 μg COPPER AR 0,080 mg MANGANESE 7,7 % MANGANESE AR 0,53 mg FLUORIDE 37,7 % FLUORIDE AR 0,060 mg SELENIUM 0,4 % SELENIUM AR 0,87 mg CHROMIUM 14,5 % CHROMIUM AR 0,080 mg MOLYBDENUM 5,4 % MOLYBDENUM AR 0,52 μg CENDRES

AR = apports de référence

T C 4.	1/			
Informations	compleme	ntairec ciir	ାହେ ହା	lergenes
	COMPLEME	ii cuii co oui	ics ai	

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
ARACHIDE	0	SEL AJOUTÉ	0

Article: FNF-X32CARACR-656 pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE 18.06.2015 15:31:21

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84 p.3/4



FNF-X32CARACR-656

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

Informations complémentaires sur les allergènes

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

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

Absence

Imprimé le 18.06.2015 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Valentine Detalle

Article: FNF-X32CARACR-656 pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE 18.06.2015 15:31:21

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84 p. 4/4

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.

[&]quot;Convient aux végétaliens" est basé sur la liste des ingrédients mais ne prend pas en compte le contact croisé possible lors de la production.