



M-9VBL-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 :	Pâte à glacer lait (EU)		
Certification	RSPO MB système certifié par Control Union (C818712CU-RSPO SCCS)		
Nom commercial :	PATE A GLACER BLONDE		
Article :	M-9VBL-656		
Tarif Douanier EU :	1806.2080		
EAN/UPC :			
20,00 KG	CAR		13073419210098
5,00 KG	UC		3073419210091

Composition typique (Données inappropriées pour la demande des restitutions)

sucre 47,5% ; graisse végétale totalement hydrogénée (noix de coco, palmiste) en proportion variable 32,5% ; poudre de lait écrémé 8,0% ; poudre de cacao maigre 6,0% ; sucre du lait 6,0% ; émulsifiant: lécithine de soja <1% ; vanilline <1%

Conditionnement

5KG/UC 4UC/CAR 32CAR/PAL
Quantité à commander 20 KG (ou multiple de)

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	33,2 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

			Méthode de référence
VISCOSITÉ CASSON	550 - 850 mPa.s		IOCCC46(2000) & 10(1973)
LIMITE D'ÉCOULEMENT	max 3,0 Pa		IOCCC46(2000) & 10(1973)
Granulométrie : 12-30 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.			IOCCC116(1990)

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 : M-9VBL-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 4384

M-9VBL-656/EU/00000000

18.06.2015 15:31:21

p. 1 / 4



M-9VBL-656

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.

Dimensions standard

Non spécifié.

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	553 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,16 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,6 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,2 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.314 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	0,030 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	33,2 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	0,6 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	47,0 %	VITAMINE D	(UI)	1
ACIDES GRAS SATURÉS	30,2 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	0,070 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	151,0 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	0,5 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	1,0 g	VITAMINE E	(UI)	0
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,3 g	VITAMINE H	BIOTINE	0,0010 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	2,3 %
CHOLESTÉROL	0,2 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	4,11 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	58,1 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	2,1 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	22,0 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES		0,0000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	57,2 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR		0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	63,6 %	PHOSPHORE		121,2 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		17,3 %
AMIDON	0,6 g	FER		4,2 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	2,0 g	FER AR		30,2 %
PROTÉINES TOTALES	4,3 g	MAGNESIUM		33,4 mg
PROTÉINES TOTALES AR	9,0 %	MAGNESIUM AR		8,9 %
PROTÉINES DE LAIT	2,9 g	ZINC		0,64 mg
SEL	0,08 g	ZINC AR		6,4 %
SEL AR	1,3 %	IODE		2,16 µg
SODIUM	0,03 g	IODE AR		1,4 %
ACIDES ORGANIQUES	0,35 g	CALCIUM		81,7 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,1 g	CALCIUM AR		10,2 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,2 g	CHLORURE		68,5 mg
ALCOOL	0,0 g	CHLORURE AR		8,6 %
VITAMINE A RETINOL	0,671 µg	POTASSIUM		333,8 mg
VITAMINE A RETINOL AR	0,1 %	POTASSIUM AR		16,7 %
VITAMINE A (UI)	2	COPPER		0,22 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	1,7 µg	COPPER AR		22,3 %

Article : M-9VBL-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 4384

M-9VBL-656/EU/00000000

18.06.2015 15:31:21

p. 2 / 4



M-9VBL-656

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

VITAMINE B1 THIAMINE	0,050 mg	MANGANESE	0,0050 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	4,6 %	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,20 mg	FLUORIDE	0,0070 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	14,3 %	FLUORIDE AR	0,2 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,17 mg	SELENIUM	1,1 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,1 %	SELENIUM AR	2,0 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,37 mg	CHROMIUM	4,5 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	6,2 %	CHROMIUM AR	11,3 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,030 mg	MOLYBDENUM	6,6 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	2,5 %	MOLYBDENUM AR	13,2 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,18 µg	CENDRES	1,3 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	7,1 %	ISOMALTULOSE	0 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	1	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	1
AUTRES NOIX *	0	MIEL	0
ARACHIDE	0	SEL AJOUTÉ	0
HUILE D'ARACHIDE	0	AIL	0
SÉSAME	0	CAFÉINE	1

Article : M-9VBL-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 4384

M-9VBL-656/EU/00000000

18.06.2015 15:31:21

p. 3 / 4



M-9VBL-656

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

Informations complémentaires sur les allergènes

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	0
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

Absence

Imprimé le 18.06.2015 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Valentine Detalle