



# M-9VSBR-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

<b>Dénomination légale :</b>	Pâte à glacer foncée (EU)		
<b>Certification</b>	RSPO MB système certifié par Control Union (C828647CU-RSPO SCCS)		
<b>Nom commercial :</b>	PATE A GLACER BRUNE		
<b>Article :</b>	M-9VSBR-656		
<b>Tarif Douanier EU :</b>	1806.2080		
<b>EAN/UPC :</b>			
20,00 KG	CAR		13073419202536
5,00 KG	UC		3073419202539

### Composition typique (Données inappropriées pour la demande des restitutions)

sucré 42,0% ; graisse végétale totalement hydrogénée (noix de coco, palmiste) en proportion variable 38,5% ; poudre de cacao maigre 18,0% ; sucre du lait 1,5% ; émulsifiant: lécithine de soja <1% ; arôme <1% ; vanilline <1%

### Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Lait

### 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	40,6 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

### Critères physiques

			Méthode de référence
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

Article : M-9VSBR-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

18.06.2015 15:22:34

p. 1 / 4



# M-9VSB-656

## 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.

### 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	576 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,0000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,8 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.411 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	0,090 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	40,6 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	1,8 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	58,0 %	VITAMINE D	(UI)	4
ACIDES GRAS SATURÉS	36,3 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	0,16 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	181,0 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	1,3 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	1,8 g	VITAMINE E	(UI)	0
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,4 g	VITAMINE H	BIOTINE	0,0000 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	7,46 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	45,2 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	3,7 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	17,0 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES		0,0000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	43,1 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR		0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	47,9 %	PHOSPHORE		149,6 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		21,4 %
AMIDON	1,8 g	FER		9,6 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	6,2 g	FER AR		68,7 %
PROTÉINES TOTALES	4,2 g	MAGNESIUM		82,3 mg
PROTÉINES TOTALES AR	8,0 %	MAGNESIUM AR		22,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC		1,2 mg
SEL	0,01 g	ZINC AR		11,5 %
SEL AR	0,1 %	IODE		0,0000 µg
SODIUM	0,00 g	IODE AR		0,0 %
ACIDES ORGANIQUES	0,54 g	CALCIUM		22,9 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,4 g	CALCIUM AR		2,9 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,5 g	CHLORURE		6,98 mg
ALCOOL	0,0 g	CHLORURE AR		0,9 %
VITAMINE A RETINOL	0,739 µg	POTASSIUM		505,8 mg
VITAMINE A RETINOL AR	0,1 %	POTASSIUM AR		25,3 %
VITAMINE A (UI)	2	COPPER		0,69 mg

Article : M-9VSB-656

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

18.06.2015 15:22:34

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

p. 2 / 4



## M-9VSBR-656

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

PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,0000 µg	COPPER AR	68,7 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,070 mg	MANGANESE	0,0040 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	6,6 %	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,070 mg	FLUORIDE	0,020 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	5,2 %	FLUORIDE AR	0,6 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,52 mg	SELENIUM	0,83 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	3,3 %	SELENIUM AR	1,5 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,29 mg	CHROMIUM	10,8 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	4,8 %	CHROMIUM AR	27,0 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,040 mg	MOLYBDENUM	13,2 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	2,6 %	MOLYBDENUM AR	26,3 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,0000 µg	CENDRES	1,8 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %	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

Article : M-9VSBR-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

18.06.2015 15:22:34

p. 3 / 4



## M-9VSBR-656

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

#### Informations complémentaires sur les allergènes

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	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