



# 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
Certification	Certifié HALAL RSPO MB #CU-RSPO SCC-818712
Nom commercial :	PATE A GLACER BLONDE
Article :	M-9VBL-656
Tarif Douanier EU :	1806.2080

### Composition typique

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: lécithines (**soja**) <1% vanilline <1%

Fondation Cocoa Horizons: ingrédients cacao. Soutient la fondation Cocoa Horizons dans les pays où le programme est opérationnel.

### Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	3073419210091	5,000 KG
CAR	13073419210098	20,000 KG
Quantité		5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni		4UC/CAR
Quantité par palette		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 3,00 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

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**  
10.11.2022 16:30:28  
**p. 1 / 5**



# M-9VBL-656

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

### Critères microbiologiques

COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	non détecté/g
SALMONELLES	non détecté/25g

### Méthode de référence

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)

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	0,162 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,6 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,2 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.314 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	0,031 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	33,2 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	0,6 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	47,4 %	VITAMINE D (UI)		1
ACIDES GRAS SATURÉS	30,2 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	0,065 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	FOLATE		4,106 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,1 g	FOLATE AR		2,1 %
CHOLESTÉROL	0,2 mg	PHOSPHORE		121,2 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	58,1 g	PHOSPHORE AR		17,3 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	22,3 %	FER		4,23 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	57,3 g	FER AR		30,2 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	63,6 %	MAGNESIUM		33,4 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		8,9 %
AMIDON	0,6 g	ZINC		0,64 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	2,0 g	ZINC AR		6,4 %
PROTÉINES TOTALES	4,3 g	IODE		2,16 µg
PROTÉINES TOTALES AR	8,5 %	IODE AR		1,4 %
PROTÉINES DE LAIT	2,9 g	CALCIUM		81,7 mg
SEL	0,08 g	CALCIUM AR		10,2 %
SEL AR	1,3 %	CHLORURE		68,53 mg
SODIUM	31,4 mg	CHLORURE AR		8,6 %
ACIDES ORGANIQUES	0,35 g	POTASSIUM		333,8 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,14 g	POTASSIUM AR		16,7 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,17 g	MANGANESE		0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR		0,2 %
VITAMINE A RETINOL	0,671 µg	FLUORIDE		0,01 mg
VITAMINE A (UI)	2	FLUORIDE AR		0,2 %

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/0000000**

10.11.2022 16:30:28

**p. 2 / 5**



## M-9VBL-656

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

VITAMINE B1 THIAMINE	0,051 mg	SELENIUM	1,09 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	4,6 %	SELENIUM AR	2,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,200 mg	CHROMIUM	4,54 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	14,3 %	CHROMIUM AR	11,3 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,168 mg	MOLYBDENUM	6,59 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,1 %	MOLYBDENUM AR	13,2 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,179 µg	CENDRES	1,34 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	7,1 %		

AR = apports de référence

### Autres Informations allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	1	NOISETTES, AMANDES	0
LACTOSE	1	HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	0
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	0	AUTRES NOIX *	0
SOJA**	1	ARACHIDES**	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA HAUTEMENT RAFFINÉE	1	HUILE D'ARACHIDE HAUTEMENT RAFFINÉE	0
LUPIN	0	SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0
GLUTEN	0	HUILE DE SÉSAME	0
BLÉ	0	MOUTARDE	0
SEIGLE	0	ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC	0
SARRASIN	0	VANILLINE	1
BOEUF	0	CÉLERI	0
PORC	0	ALCOOL	0
POULE	0	ASPARTAME	0
POISSONS (INCL. CALAMAR)	0	FRUCTOSE	1
CRUSTACÉS (INCL. CREVETTES)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
MOLLUSQUES (INCL. ORMEAU)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	0
MAÏS	1		

Légende : 1 = Présent / apte 0 = Absent / inapte

Autres noix \* : noix, noix pécan, noix de cajou, pistaches, noix macadamia, noix de Brésil.

\*\* : à l'exception d'huile/de la graisse entièrement raffinée.

"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 10.11.2022 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

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**  
10.11.2022 16:30:28  
**p. 3 / 5**



**M-9VBL-656**

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

*V. Detalle*

Valentine Detalle

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**

10.11.2022 16:30:28

**p. 4 / 5**



## M-9VBL-656

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

#### Annexe pour l'exportation - Composition 100 %

sucre 47,60% graisse végétale totalement hydrogénée (noix de coco, palmiste) en proportion variable 32,30% poudre de **lait** écrémé 8,10% poudre de cacao maigre 5,80% sucre du **lait** 5,80% émulsifiant: lécithines (**soja**) 0,39% vanilline 0,01%

Fondation Cocoa Horizons: ingrédients cacao. Soutient la fondation Cocoa Horizons dans les pays où le programme est opérationnel.

<b>Saccharose</b>	47,6 %
<b>Beurre de cacao</b>	0,6 %
<b>Matière grasse de lait</b>	0,07 %
<b>Matière de lait</b>	7,84 %
<b>Matière de cacao non gras</b>	5,02 %

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**

10.11.2022 16:30:28

**p. 5 / 5**