M-9DBV-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 blanche
Certification	Certifié HALAL RSPO MB #CU-RSPO SCC-818712
Nom commercial :	PATE A GLACER IVOIRE
Article :	M-9DBV-656
Tarif Douanier EU :	1704.9051

Composition typique

sucre 45,5%graisse végétale totalement hydrogénée (noix de coco, palmiste) en proportion variable 33,5%poudre de **lait** écrémé 20,0%émulsifiant: lécithines (**soja**) <1%

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	3073419220021	5,000 KG
CAR	13073419220028	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	34,1 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques		Méthode de référence
VISCOSITÉ CASSON	400 - 700 mPa.s	IOCCC46(2000) & 10(1973)
LIMITE D'ÉCOULEMENT	max 3,00 Pa	IOCCC46(2000) & 10(1973)
Granulométrie : 4-8 % 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
MOISISSURES	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
COLIFORMES	max 10/g	ISO4832

M-9DBV-656
Spécification de l'article selon la législation de l' UE

Critères microbiologiques		Méthode de référence
E.COLI	non détecté/g	ISO16649-2
SALMONELLES	non détecté/25g	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)

12 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	562 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,400 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,1 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,5 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.351 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	0,005 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	34,1 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	0,1 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	48,8 %	VITAMINE D (UI)	0
ACIDES GRAS SATURÉS	31,9 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	0,410 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	159,6 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	3,4 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	0,3 g	VITAMINE E (UI)	1
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,2 g	FOLATE	6,395 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,1 g	FOLATE AR	3,2 %
CHOLESTÉROL	0,7 mg	PHOSPHORE	161,4 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	56,3 g	PHOSPHORE AR	23,1 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	21,7 %	FER	0,82 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	55,8 g	FER AR	5,8 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	62,0 %	MAGNESIUM	17,1 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	4,5 %
AMIDON	0,0 g	ZINC	0,67 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	ZINC AR	6,7 %
PROTÉINES TOTALES	7,0 g	IODE	5,33 µg
PROTÉINES TOTALES AR	14,0 %	IODE AR	3,6 %
PROTÉINES DE LAIT	7,0 g	CALCIUM	182,9 mg
SEL	0,19 g	CALCIUM AR	22,9 %
SEL AR	3,1 %	CHLORURE	162,87 mg
SODIUM	74,4 mg	CHLORURE AR	20,4 %
ACIDES ORGANIQUES	0,44 g	POTASSIUM	267,1 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	POTASSIUM AR	13,4 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE A RETINOL	1,067 µg	FLUORIDE	0,00 mg
VITAMINE A (UI)	4	FLUORIDE AR	0,0 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,068 mg	SELENIUM	2,03 µg

M-9DBV-656
Spécification de l'article selon la législation de l' UE

VITAMINE B1 THIAMINE AR	6,2 %	SELENIUM AR	3,7 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,436 mg	CHROMIUM	2,60 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	31,2 %	CHROMIUM AR	6,5 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,000 mg	MOLYBDENUM	5,81 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	11,6 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,440 µg	CENDRES	1,45 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	17,6 %		

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
OEUFS ET PRODUITS À BASE D'OEUFS	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	0
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	0		

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

M-9DBV-656

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

Valentine Detalle

M-9DBV-656

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

Annexe pour l'exportation - Composition 100 %

sucre 45,50%graisse végétale totalement hydrogénée (noix de coco, palmiste) en proportion variable 33,60%poudre de **lait** écrémé 20,00%émulsifiant: lécithines (**soja**) 0,90%

Saccharose	45,5 %
Beurre de cacao	0,0 %
Matière grasse de lait	0,18 %
Matière de lait	19,32 %
Matière de cacao non gras	0,00 %