



# BIG-PF-1BO-401

## 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 :	Biscuit finement émietté au beurre
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	Pailleté Feuilletine Pur Beurre
Article :	BIG-PF-1BO-401
Tarif Douanier EU :	1905.9070

### Composition typique

farine de blé 45,0%; sucre 43,0%; beurre concentré (lait) 7,5%; sucre du lait 1,5%; protéines de lait 1,0%; sel <1%; extrait de malt (orge) <1%; poudre à lever: E500ii <1%

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

#### Peut contenir : Soja

Ce produit est fabriqué sur des lignes communes qui traitent des produits contenant des ingrédients allergènes et donc susceptibles de contenir ces allergènes. Les niveaux d'allergènes présents par contact croisé peuvent varier. Nous recommandons vivement à nos clients de transmettre ces informations sur les allergènes et de les inclure sur leurs propres étiquettes de produits, en particulier ceux vendus aux consommateurs. Nous conseillons également à nos clients de tenir compte des réglementations locales sur les teneurs en allergènes et des normes d'étiquetage. Pour plus d'information, veuillez contacter votre représentant Barry Callebaut.

### Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	3073417100479	2,500 KG
CAR	13073417100476	10,000 KG
Quantité		2,5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni		4UC/CAR
Quantité par palette		24CAR/PAL
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)		

### Critères chimiques

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 2,50 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	9,4 % +/- 0,5	IOCCC14(1972)

### Critères physiques

Non spécifié.

### Méthode de référence

### Critères microbiologiques

		Méthode de référence
GERMES TOTAUX	max 5.000/g	ISO4833
LEVURES	max 50/g	ISO7954

Article : BIG-PF-1BO-401

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

10.11.2022 16:30:28

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

p. 1 / 5



# BIG-PF-1BO-401

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

### Critères microbiologiques

		Méthode de référence
MOISSISSURES	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
COLIFORMES	max 10/g	ISO4832
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)

420 Jour (s) après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	429 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,003 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	21,5 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	1.796 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	0,000 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	9,4 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	13,4 %	VITAMINE D (UI)	0
ACIDES GRAS SATURÉS	4,8 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	0,296 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	24,0 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	2,5 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	2,3 g	VITAMINE E (UI)	0
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,7 g	FOLATE	0,608 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,9 g	FOLATE AR	0,3 %
CHOLESTÉROL	28,0 mg	PHOSPHORE	50,8 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	78,8 g	PHOSPHORE AR	7,3 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	30,3 %	FER	0,70 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	45,3 g	FER AR	5,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	50,3 %	MAGNESIUM	13,7 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	3,6 %
AMIDON	32,8 g	ZINC	0,38 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	3,9 g	ZINC AR	3,8 %
PROTÉINES TOTALES	5,4 g	IODE	0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	10,8 %	IODE AR	0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,7 g	CALCIUM	19,3 mg
SEL	0,94 g	CALCIUM AR	2,4 %
SEL AR	15,7 %	CHLORURE	551,74 mg
SODIUM	376,4 mg	CHLORURE AR	69,0 %
ACIDES ORGANIQUES	0,02 g	POTASSIUM	63,4 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	POTASSIUM AR	3,2 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,2 %

Article : BIG-PF-1BO-401

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

10.11.2022 16:30:28

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

p. 2 / 5



# BIG-PF-1BO-401

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

VITAMINE A RETINOL	64,641 µg	FLUORIDE	0,00 mg
VITAMINE A (UI)	215	FLUORIDE AR	0,0 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,088 mg	SELENIUM	0,05 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	8,0 %	SELENIUM AR	0,1 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,033 mg	CHROMIUM	0,00 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	2,4 %	CHROMIUM AR	0,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,541 mg	MOLYBDENUM	0,00 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	3,4 %	MOLYBDENUM AR	0,0 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,50 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %		

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	1	HUILE DE SÉSAME	0
BLÉ	1	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	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 : BIG-PF-1BO-401

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

10.11.2022 16:30:28

p. 3 / 5



# **BIG-PF-1BO-401**

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

*V. Detalle*

Valentine Detalle



# BIG-PF-1BO-401

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

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

farine de **blé** 45,20% ; sucre 43,10% ; beurre concentré (**lait**) 7,60% ; sucre du **lait** 1,70% ; protéines de **lait** 1,00% ; sel 0,90% ; extrait de malt (**orge**) 0,40% ; poudre à lever: E500ii 0,10%

<b>Saccharose</b>	43,1 %
<b>Beurre de cacao</b>	0,0 %
<b>Matière grasse de lait</b>	7,61 %
<b>Matière de lait</b>	8,95 %
<b>Matière de cacao non gras</b>	0,00 %