CALLEBAUT

S12-HP35NV-471

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

BRUYERRE S.A.
RUE F.L. BRUYERRE 30-34
6041 GOSSELIES
BELGIQUE

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Pâte à glacer foncée
Certification	RSPO MB #CU-RSPO SCC-818712
Article :	S12-HP35NV-471
Tarif Douanier EU :	1806.2080

Composition typique

sucre**;** graisse végétale totalement hydrogénée (noix de coco, palmiste) en proportion variable**;** poudre de cacao maigre 12,0%**;** poudre de **lait** écrémé**;** lactosérum en poudre (**lait**)**;** sucre du **lait;** émulsifiant: lécithines (**soja**)**;** arôme naturel de vanille

Soutient un approvisionnement en cacao 100% durable

Conditionnement

	EAN	**Poids net**	**Poids brut**
CAR	5410522321579	10,000 KG	

Forme	Easymelt
Quantité par boîte / sac / uni	10KG/CAR
Quantité par palette	64CAR/PAL

Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)

Critères chimiques			**Méthode de référence**
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	35,4 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques		**Méthode de référence**
VISCOSITÉ LINÉAIRE	700 - 900 mPa.s	IOCCC46(2000)
LIMITE D'ÉCOULEMENT	2,00 - 7,00 Pa	IOCCC46(2000) & 10(1973)
Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.		IOCCC38(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
E.COLI	non détecté/g	ISO16649-2
SALMONELLES	non détecté/25g	ISO6579-1

CALLEBAUT

BELGIUM 1911

S12-HP35NV-471

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

Critères microbiologiques — Méthode de référence

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	555 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,143 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,7 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,2 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.322 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	0,061 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	35,4 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	1,2 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	50,6 %	VITAMINE D (UI)	2
ACIDES GRAS SATURÉS	33,0 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	0,133 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	164,8 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	1,1 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	0,5 g	VITAMINE E (UI)	0
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,2 g	FOLATE	6,308 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR	3,2 %
CHOLESTÉROL	0,4 mg	PHOSPHORE	159,7 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	51,9 g	PHOSPHORE AR	22,8 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	20,0 %	FER	6,86 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	50,2 g	FER AR	49,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	55,8 %	MAGNESIUM	65,4 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	17,4 %
AMIDON	1,2 g	ZINC	0,99 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	4,1 g	ZINC AR	9,9 %
PROTÉINES TOTALES	4,7 g	IODE	1,12 µg
PROTÉINES TOTALES AR	9,4 %	IODE AR	0,7 %
PROTÉINES DE LAIT	2,0 g	CALCIUM	90,9 mg
SEL	0,12 g	CALCIUM AR	11,4 %
SEL AR	2,0 %	CHLORURE	38,84 mg
SODIUM	49,0 mg	CHLORURE AR	4,9 %
ACIDES ORGANIQUES	0,67 g	POTASSIUM	601,4 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,28 g	POTASSIUM AR	30,1 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,36 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE A RETINOL	1,341 µg	FLUORIDE	0,01 mg
VITAMINE A (UI)	4	FLUORIDE AR	0,4 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,082 mg	SELENIUM	1,25 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,5 %	SELENIUM AR	2,3 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,244 mg	CHROMIUM	7,68 µg

VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	17,4 %	CHROMIUM AR	19,2 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,345 mg	MOLYBDENUM	9,90 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	2,2 %	MOLYBDENUM AR	19,8 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,193 µg	CENDRES	1,92 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	7,7 %		

AR = apports de référence

Allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	1	AVOINE	0
LACTOSE	1	SEIGLE	0
OEUFS ET PRODUITS À BASE D'OEUFS	0	ORGE (EXCEPT SIROP DE GLUCOSE)	0
SOJA*	1	BLÉ EN ÉPEAUTRE, EX. G. SIROP	0
POISSONS (INCL. CALAMAR)	0	SOUCHES HYBRIDES DE CÉRÉALES	0
CRUSTACÉS (INCL. CREVETTES)	0	NOISETTES*	0
ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC >	0	AMANDES*	0
CÉLERI	0	NOIX DU BRÉSIL*	0
ARACHIDES*	0	NOIX DE CAJOU*	0
HUILE D'ARACHIDE HAUTEMENT RAFFINÉE	0	NOIX DE MACADAMIA / DU QUEENSLAND *	0
SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0	NOIX DE PÉCAN*	0
MOUTARDE	0	PISTACHES*	0
LUPIN	0	NOIX*	0
MOLLUSQUES (INCL. ORMEAU)	0	F. RÉF. HUILE DE NOIX, EX. CACAHUÈTE	0

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

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

Autres substances d'intérêt

BOEUF	0	CHATAÎGNES*	0
PORC	0	PIN / PIGNON DE PIN*	0
POULE	0	NOIX DE PILI*	0
FRUCTOSE	1	KARITÉ*	0
MAÏS	0	NOIX DE COEUR*	0
VANILLINE	1	CHINQUAPINE*	0
ALCOOL	0	NOIX DE LYCHEE*	0
ASPARTAME	0	FAÎNES*	0
SARRASIN	0	COURGE OU NOYER*	0
GLUTEN>20 PPM	0	NOIX DE COCO*	0
SIROP DE GLUCOSE À BASE D'ORGE	0	NOIX DE CARYER*	0
BLÉ B. GLU. SIROP INC. DEX.	0	LACTITOL	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA HAUTEMENT RAFFINÉE	1		

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

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

S12-HP35NV-471

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

Informations sur la pertinence diététique

CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	0

Légende : 1 = apte 0 = inapte

"Convient aux végétaliens" est basé sur la liste des ingrédients mais ne prend pas en compte le contact croisé possible lors de la production.

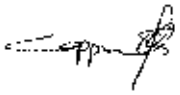
Conditions de stockage

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 28.12.2022 pour le client BRUYERRE S.A.



Stephanie Coppin