



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

S12-HP35NV-471

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

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Pâte à glacer foncée
Certification	RSPO MB système certifié par Control Union (CU-RSPO SCC-818712)
Article :	S12-HP35NV-471
Tarif Douanier EU :	1806.2080

Composition typique

sucré 42,5%; graisse végétale totalement hydrogénée (noix de coco, palmiste) en proportion variable 33,5%; poudre de cacao maigre 12,0%; poudre de **lait** écrémé 4,0%; lactosérum en poudre (**lait**) 4,0%; sucre du **lait** 2,5%; émulsifiant: lécithine de **soja** <1%; arôme naturel de vanille <1%

Conditionnement

	EAN	Poids net
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
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 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.

Article : S12-HP35NV-471

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE-LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

05.01.2017 09:55:13

p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

S12-HP35NV-471

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

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	50,5 %	VITAMINE D	(UI)	2
ACIDES GRAS SATURÉS	32,9 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOPHEROL	0,137 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	164,6 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOPHEROL AR	1,1 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	0,5 g	VITAMINE E	(UI)	0
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,2 g	VITAMINE H	BIOTINE	0,002 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	4,8 %
CHOLESTÉROL	0,3 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	6,309 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	51,9 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	3,2 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	19,9 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES		0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	50,2 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR		0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	55,7 %	PHOSPHORE		159,6 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		22,8 %
AMIDON	1,2 g	FER		6,86 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	4,1 g	FER AR		49,0 %
PROTÉINES TOTALES	4,8 g	MAGNESIUM		65,4 mg
PROTÉINES TOTALES AR	9,5 %	MAGNESIUM AR		17,5 %
PROTÉINES DE LAIT	2,0 g	ZINC		0,99 mg
SEL	0,18 g	ZINC AR		9,9 %
SEL AR	3,0 %	IODE		1,11 µg
SODIUM	72,0 mg	IODE AR		0,7 %
ACIDES ORGANIQUES	0,63 g	CALCIUM		90,7 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,28 g	CALCIUM AR		11,3 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,36 g	CHLORURE		38,77 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR		4,8 %
VITAMINE A RETINOL	1,340 µg	POTASSIUM		595,9 mg
VITAMINE A RETINOL AR	0,2 %	POTASSIUM AR		29,8 %
VITAMINE A (UI)	4	COPPER		0,47 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,880 µg	COPPER AR		46,7 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,082 mg	MANGANESE		0,00 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,5 %	MANGANESE AR		0,2 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,244 mg	FLUORIDE		0,01 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	17,4 %	FLUORIDE AR		0,4 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,345 mg	SELENIUM		1,25 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	2,2 %	SELENIUM AR		2,3 %

Article : S12-HP35NV-471

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE-LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

05.01.2017 09:55:13

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

S12-HP35NV-471

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

VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,817 mg	CHROMIUM	7,68 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	13,6 %	CHROMIUM AR	19,2 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,036 mg	MOLYBDENUM	9,90 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	2,5 %	MOLYBDENUM AR	19,8 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,193 µg	CENDRES	1,93 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	7,7 %	ISOMALTULOSE	0,00 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	0	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	0
AUTRES NOIX *	0	MIEL	0
ARACHIDE	0	SEL AJOUTÉ	0
HUILE D'ARACHIDE	0	AIL	0
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	1
BENZOATES (E210->E213)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	0
P-HYDROXYBENZOATES E214->E219	0		

Article : S12-HP35NV-471

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE-LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

05.01.2017 09:55:13

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

S12-HP35NV-471

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

Informations complémentaires sur les allergènes

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

Cachère : Absence

Imprimé le 05.01.2017

Yoko Vervliet

Article : S12-HP35NV-471

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE-LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

05.01.2017 09:55:13

p. 4 / 4