



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**S04-HP35NV-471**

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

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

### Spécification de l'article

**Dénomination légale :** Pâte à glacer lait  
**Certification** RSPO MB #CU-RSPO SCC-818712  
**Article :** S04-HP35NV-471  
**Tarif Douanier EU :** 1806.2080

### Composition typique

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

Cacao 100% d'origine durable

### Conditionnement

	<b>EAN</b>	<b>Poids net</b>
CAR	5410522321982	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

		<b>Méthode de référence</b>
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	35,6 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

### Critères physiques

		<b>Méthode de référence</b>
VISCOSITÉ LINÉAIRE	600 - 800 mPa.s	IOCCC46(2000)
LIMITE D'ÉCOULEMENT	2,00 - 8,00 Pa	IOCCC46(2000) & 10(1973)
Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.		IOCCC38(1990)

### Critères microbiologiques

		<b>Méthode de référence</b>
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

Article : S04-HP35NV-471  
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122  
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE  
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

16.02.2021 15:11:35

**p. 1 / 4**



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**S04-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	565 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	10,4 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,3 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,187 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.365 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,2 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	35,6 g	VITAMINE D CALCIFERON	0,022 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	50,9 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	0,4 %
ACIDES GRAS SATURÉS	33,4 g	VITAMINE D (UI)	1
ACIDES GRAS SATURÉS AR	166,8 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	0,088 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	0,2 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	0,7 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,2 g	VITAMINE E (UI)	0
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	0,5 mg	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	3,545 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	56,6 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	1,8 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	21,8 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	55,6 g	PHOSPHORE	122,7 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	61,8 %	PHOSPHORE AR	17,5 %
POLYOLS	0,0 g	FER	3,73 mg
AMIDON	0,4 g	FER AR	26,7 %
FIBRES ALIMENTAIRES	1,5 g	MAGNESIUM	35,3 mg
PROTÉINES TOTALES	3,4 g	MAGNESIUM AR	9,4 %
PROTÉINES TOTALES AR	6,9 %	ZINC	0,57 mg
PROTÉINES DE LAIT	2,5 g	ZINC AR	5,7 %
SEL	0,17 g	IODE	1,27 µg
SEL AR	2,8 %	IODE AR	0,8 %
SODIUM	66,7 mg	CALCIUM	107,0 mg
ACIDES ORGANIQUES	0,58 g	CALCIUM AR	13,4 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,10 g	CHLORURE	40,80 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	0,13 g	CHLORURE AR	5,1 %
ALCOOL	0,00 g	POTASSIUM	350,4 mg
VITAMINE A RETINOL	1,404 µg	POTASSIUM AR	17,5 %
VITAMINE A RETINOL AR	0,2 %	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINE A (UI)	5	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,065 mg	FLUORIDE	0,01 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	5,9 %	FLUORIDE AR	0,1 %

Article : S04-HP35NV-471

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

16.02.2021 15:11:35

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

**p. 2 / 4**



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**S04-HP35NV-471**

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

VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,284 mg	SELENIUM	1,11 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	20,3 %	SELENIUM AR	2,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,124 mg	CHROMIUM	3,18 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,8 %	CHROMIUM AR	7,9 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	0,0 %	MOLYBDENUM	4,49 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	9,0 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,261 µg	CENDRES	1,50 g

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 ENTIÈREMENT	1	HUILE/GRAISSE D'ARACHIDE ENTIÈREMENT	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 (Y COMPRIS CALAMAR)	0	FRUCTOSE	1
CRUSTACÉS (Y COMPRIS CREVETTES/PRAIRES,	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
MOLLUSQUES (Y COMPRIS 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 16.02.2021 pour le client BRUYERRE S.A.

Article : S04-HP35NV-471

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

16.02.2021 15:11:35

**p. 3 / 4**



**CALLEBAUT**

BELGIUM 1911

**S04-HP35NV-471**

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

Stephanie Coppin

Article : S04-HP35NV-471

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

16.02.2021 15:11:35

**p. 4 / 4**