



**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: lécithines (**soja**); arôme naturel de vanille

Soutient un approvisionnement en cacao 100% durable

### Conditionnement

	<b>EAN</b>	<b>Poids net</b>	<b>Poids brut</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	non détecté/g	ISO16649-2
SALMONELLES	non détecté/25g	ISO6579-1

Article : S04-HP35NV-471

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

28.12.2022 11:27:43

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

**p. 1 / 4**

**CALLEBAUT**

FELGIUM 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 C ACIDE ASCORBIQUE	0,187 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,3 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,2 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.365 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	0,022 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	35,6 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	0,4 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	50,9 %	VITAMINE D (UI)	1
ACIDES GRAS SATURÉS	33,4 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	0,088 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	166,8 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	0,7 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	0,2 g	VITAMINE E (UI)	0
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,2 g	FOLATE	3,545 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR	1,8 %
CHOLESTÉROL	0,5 mg	PHOSPHORE	122,7 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	56,6 g	PHOSPHORE AR	17,5 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	21,8 %	FER	3,73 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	55,6 g	FER AR	26,7 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	61,8 %	MAGNESIUM	35,3 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	9,4 %
AMIDON	0,4 g	ZINC	0,57 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	1,5 g	ZINC AR	5,7 %
PROTÉINES TOTALES	3,4 g	IODE	1,27 µg
PROTÉINES TOTALES AR	6,9 %	IODE AR	0,8 %
PROTÉINES DE LAIT	2,5 g	CALCIUM	107,0 mg
SEL	0,17 g	CALCIUM AR	13,4 %
SEL AR	2,8 %	CHLORURE	40,80 mg
SODIUM	66,7 mg	CHLORURE AR	5,1 %
ACIDES ORGANIQUES	0,58 g	POTASSIUM	350,4 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,10 g	POTASSIUM AR	17,5 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,13 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE A RETINOL	1,404 µg	FLUORIDE	0,01 mg
VITAMINE A (UI)	5	FLUORIDE AR	0,1 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,065 mg	SELENIUM	1,11 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	5,9 %	SELENIUM AR	2,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,284 mg	CHROMIUM	3,18 µg

Article : S04-HP35NV-471

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

28.12.2022 11:27:43

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

**p. 2 / 4**

**CALLEBAUT**

FELGIUM 1911

**S04-HP35NV-471****Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	20,3 %	CHROMIUM AR	7,9 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,124 mg	MOLYBDENUM	4,49 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,8 %	MOLYBDENUM AR	9,0 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,261 µg	CENDRES	1,50 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	10,4 %		

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.

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

28.12.2022 11:27:43

**p. 3 / 4**



**CALLEBAUT**

BEELGIUM 1911

**S04-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

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

28.12.2022 11:27:43

**p. 4 / 4**