V00-OH35-ITWNV-T06

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 blanche
Certification	RSPO SG #CU-RSPO SCC-818712
Article :	V00-OH35-ITWNV-T06
Tarif Douanier EU :	1704.9051

Composition typique

sucre**;** graisse végétale (palme, tournesol, karité, colza) en proportion variable**;** poudre de **lait** entier**;** poudre de **lait** écrémé**;** émulsifiant: lécithines (**soja);** arôme naturel de vanille

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Noisettes, Amandes

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
PCE	5410522391817	10,000 KG

Quantité par boîte / sac / uni	10KG/PCE
Quantité par palette	65PCE/PAL

Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	34,6 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

	Méthode de référence
Granulométrie : max. 8 % 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

CALLEBAUT

BELGIUM 1911

V00-OH35-ITWNV-T06

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

Critères microbiologiques		Méthode de référence
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)

12 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	561 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,516 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,1 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,6 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.349 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	0,003 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	34,6 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	0,1 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	49,4 %	VITAMINE D (UI)	0
ACIDES GRAS SATURÉS	9,1 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	0,007 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	45,7 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	0,1 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	16,3 g	VITAMINE E (UI)	0
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	7,6 g	FOLATE	5,493 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,5 g	FOLATE AR	2,7 %
CHOLESTÉROL	13,2 mg	PHOSPHORE	202,7 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	54,1 g	PHOSPHORE AR	29,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	20,8 %	FER	0,25 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	54,1 g	FER AR	1,8 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	60,1 %	MAGNESIUM	22,2 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	5,9 %
AMIDON	0,0 g	ZINC	0,88 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	ZINC AR	8,8 %
PROTÉINES TOTALES	8,0 g	IODE	6,95 µg
PROTÉINES TOTALES AR	16,0 %	IODE AR	4,6 %
PROTÉINES DE LAIT	8,0 g	CALCIUM	238,7 mg
SEL	0,24 g	CALCIUM AR	29,8 %
SEL AR	4,0 %	CHLORURE	212,32 mg
SODIUM	97,1 mg	CHLORURE AR	26,5 %
ACIDES ORGANIQUES	0,51 g	POTASSIUM	348,3 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	POTASSIUM AR	17,4 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	MANGANESE	0,01 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,7 %
VITAMINE A RETINOL	1,394 µg	FLUORIDE	0,02 mg
VITAMINE A (UI)	5	FLUORIDE AR	0,5 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,085 mg	SELENIUM	3,20 µg

V00-OH35-ITWNV-T06

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

VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,7 %	SELENIUM AR	5,8 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,566 mg	CHROMIUM	6,49 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	40,5 %	CHROMIUM AR	16,2 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,000 mg	MOLYBDENUM	10,46 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	20,9 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,569 µg	CENDRES	1,87 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	22,8 %		

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*	1
ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC >	0	AMANDES*	1
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.

V00-OH35-ITWNV-T06

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

Autres substances d'intérêt

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.

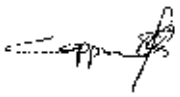
Conditions de stockage

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