



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

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 système certifié par Control Union: CU-RSPO SCC-818712
Article :	V00-OH35-ITWNV-T06
Tarif Douanier EU :	1704.9051

Composition typique

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

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Fruits à coque

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

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

Article : V00-OH35-ITWNV-T06

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

08.02.2018 16:07:43

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

V00-OH35-ITWNV-T06

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

Critères microbiologiques

Méthode de référence

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	VITAMINE H	BIOTINE	0,002 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,5 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	3,7 %
CHOLESTÉROL	13,2 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	5,493 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	54,1 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	2,7 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	20,8 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES		0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	54,1 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR		0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	60,1 %	PHOSPHORE		202,7 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		29,0 %
AMIDON	0,0 g	FER		0,25 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	FER AR		1,8 %
PROTÉINES TOTALES	8,0 g	MAGNESIUM		22,2 mg
PROTÉINES TOTALES AR	16,0 %	MAGNESIUM AR		5,9 %
PROTÉINES DE LAIT	8,0 g	ZINC		0,88 mg
SEL	0,24 g	ZINC AR		8,8 %
SEL AR	4,0 %	IODE		6,95 µg
SODIUM	97,1 mg	IODE AR		4,6 %
ACIDES ORGANIQUES	0,51 g	CALCIUM		238,7 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	CALCIUM AR		29,8 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	CHLORURE		212,32 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR		26,5 %
VITAMINE A RETINOL	1,394 µg	POTASSIUM		348,3 mg
VITAMINE A RETINOL AR	0,2 %	POTASSIUM AR		17,4 %
VITAMINE A (UI)	5	COPPER		0,03 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	5,493 µg	COPPER AR		2,6 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,085 mg	MANGANESE		0,01 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,7 %	MANGANESE AR		0,7 %

Article : V00-OH35-ITWNV-T06

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

08.02.2018 16:07:43

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

V00-OH35-ITWNV-T06

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

VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,566 mg	FLUORIDE	0,02 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	40,5 %	FLUORIDE AR	0,5 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,000 mg	SELENIUM	3,20 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	SELENIUM AR	5,8 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,907 mg	CHROMIUM	6,49 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	15,1 %	CHROMIUM AR	16,2 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,077 mg	MOLYBDENUM	10,46 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	5,5 %	MOLYBDENUM AR	20,9 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,569 µg	CENDRES	1,87 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	22,8 %	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	0	SORBATES (E200->E203)	0
LEVURE	0	HYDROLYSATS DE PROTÉINES VÉGÉT	0
LÉGUMINEUSE	0	ALCOOL	0
NOISETTES, AMANDES	1	ASPARTAME	0
HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	1	PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE	0
AUTRES NOIX *	0	MIEL	0
ARACHIDE	0	SEL AJOUTÉ	0
HUILE D'ARACHIDE	0	AIL	0
SÉSAME	0	CAFÉINE	0
HUILE DE SÉSAME	0	BHA/BHT (E320/E321)	0
MOUTARDE	0	SACCHAROSE	1

Article : V00-OH35-ITWNV-T06

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

08.02.2018 16:07:43

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

V00-OH35-ITWNV-T06

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

Informations complémentaires sur les allergènes

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		

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 08.02.2018 pour le client BRUYERRE S.A.

Yoko Vervliet

Article : V00-OH35-ITWNV-T06

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

08.02.2018 16:07:43

p. 4 / 4