



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

FWF-Z6CARA-X10

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 : Fourrage caramel
Certification Certifié HALAL
Article : FWF-Z6CARA-X10
Tarif Douanier EU : 1704.9051

Cet article va disparaître de la gamme de produits

Composition typique

sirop de glucose 66,0%; lait écrémé concentré sucré (lait écrémé, sucre) 18,0%; graisse végétale (noix de coco) 15,0%; émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras <1%; sel <1%; arômes naturels <1%

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	5410522589504	5,000 KG
CAR	7340018929515	20,000 KG
Quantité		5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni		4UC/CAR
Quantité par palette		28CAR/PAL
Quantité à commander		5 KG (ou multiple de)

Critères chimiques

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 20 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	15,5 % +/- 1,0	IOCCC14(1972)

Critères physiques

	Méthode de référence
Non spécifié.	

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	non détecté/g ISO16649-2
SALMONELLES	non détecté/375g 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

Article : FWF-Z6CARA-X10
ASM Foods AB - Boîte post. 505
SE-595 29 MJÖLBY - SUÈDE
Tél.: Fax.:

pour le client 5996
27.01.2026 15:43:29
p. 1 / 4

FWF-Z6CARA-X10

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 dans les conditions de stockage recommandées ci-dessous

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	407 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	20,3 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	1.703 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	0,000 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	15,5 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	22,1 %	VITAMINE D (UI)		0
ACIDES GRAS SATURÉS	13,4 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	0,249 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	66,9 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	2,1 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	1,0 g	VITAMINE E (UI)		0
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,2 g	FOLATE		0,000 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR		0,0 %
CHOLESTÉROL	0,1 mg	PHOSPHORE		0,1 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	65,4 g	PHOSPHORE AR		0,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	25,2 %	FER		0,00 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	37,0 g	FER AR		0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	41,1 %	MAGNESIUM		0,0 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		0,0 %
AMIDON	0,0 g	ZINC		0,00 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	ZINC AR		0,0 %
PROTÉINES TOTALES	1,5 g	IODE		0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	3,0 %	IODE AR		0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	1,5 g	CALCIUM		0,1 mg
SEL	0,29 g	CALCIUM AR		0,0 %
SEL AR	4,8 %	CHLORURE		183,71 mg
SODIUM	116,3 mg	CHLORURE AR		23,0 %
ACIDES ORGANIQUES	0,00 g	POTASSIUM		0,0 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	POTASSIUM AR		0,0 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	MANGANESE		0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR		0,0 %
VITAMINE A RETINOL	0,000 µg	FLUORIDE		0,00 mg
VITAMINE A (UI)	0	FLUORIDE AR		0,0 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,000 mg	SELENIUM		0,00 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	0,0 %	SELENIUM AR		0,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,000 mg	CHROMIUM		0,00 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	0,0 %	CHROMIUM AR		0,0 %



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

FWF-Z6CARA-X10

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

VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,000 mg	MOLYBDENUM	0,00 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	0,0 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	0,61 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %		

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
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	0	ORGE (EXCEPT SIROP DE GLUCOSE)	0
SOJA*	0	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*	0
SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0	NOIX DE PÉCAN*	0
MOUTARDE	0	PISTACHE*	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	CHÂTAIGNE*	0
PORC	0	PIGNONS DE PIN*	0
POULE	0	NOIX DE PILI*	0
FRUCTOSE	0	NOIX DE KARITÉ*	0
MAÏS	1	NOIX EN COEUR*	0
VANILLINE	1	CHINQUAPIN*	0
ALCOOL	0	LITCHI*	0
ASPARTAME	0	NOIX DE HÊTRE*	0
SARRASIN	0	NOIX DE BEURRE*	0
GLUTEN>20 PPM	0	NOIX DE COCO*	0
SIROP DE GLUCOSE À BASE D'ORGE	0	NOIX DE HICKORY*	0
BLÉ B. GLU. SIROP INC. DEX.	1	LACTITOL	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA HAUTEMENT RAFFINÉE	0	NATURAL LATEX	0

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

*: à l'exception d'huile/de la graisse entièrement raffinée.

Article : FWF-Z6CARA-X10
ASM Foods AB - Boîte post. 505
SE-595 29 MJÖLBY - SUÈDE
Tél.: Fax.:

pour le client 5996

27.01.2026 15:43:29

p. 3 / 4



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

FWF-Z6CARA-X10

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 recommandée : 12 - 20 °C

Certification cachère

Cachère Dairy

Certificat cachère disponible sur demande. Le statut cachère est confirmé sur l'emballage (seulement pour produits solides).

Imprimé le 27.01.2026 pour le client BRUYERRE S.A.

Tobias Larsson