



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHW-MO-W-X27

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

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Mélange pour mousse au chocolat blanc
Certification	RSPO MB système certifié par Control Union (CU-RSPO SCC-818712)
Article :	CHW-MO-W-X27
Tarif Douanier EU :	2106.9098

Composition typique

Chocolat blanc 58,5% (sucre 45,5%; poudre de **lait** entier 23,0%; beurre de cacao 21,0%; poudre de **lait** écrémé 10,5%; émulsifiant: *lécithine de soja* <1%; arôme naturel de vanille <1%) ; poudre de **lait** écrémé 16,5%; sucre 10,5%; graisse végétale totalement hydrogénée (palmiste) 10,0%; protéines de **lait** 1,5%; émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras 1,5%; émulsifiant: E472a 1,5%; stabilisant: E340ii <1%; colorant: E160a <1%

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	5410522239003	0,800 KG
CAR	5410522239010	8,000 KG

Forme	Poudre
Quantité	0,8KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	10UC/CAR
Quantité par palette	42CAR/PAL
Quantité à commander	8 KG (ou multiple de)

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 3,50 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	28,5 %	+/- 1,5	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	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 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.

Article : CHW-MO-W-X27

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE-LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

05.01.2017 09:55:13

p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHW-MO-W-X27

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

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	524 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,706 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	26,2 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,9 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.194 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	0,557 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	28,5 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	11,1 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	40,7 %	VITAMINE D	(UI)	22
ACIDES GRAS SATURÉS	21,4 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	1,001 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	107,0 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	8,3 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	5,1 g	VITAMINE E	(UI)	1
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,5 g	VITAMINE H	BIOTINE	0,000 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	13,8 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	9,322 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	53,8 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	4,7 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	20,7 %	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	53,5 g	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	59,4 %	PHOSPHORE		276,0 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		39,4 %
AMIDON	0,0 g	FER		0,25 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	FER AR		1,8 %
PROTÉINES TOTALES	12,7 g	MAGNESIUM		30,1 mg
PROTÉINES TOTALES AR	25,4 %	MAGNESIUM AR		8,0 %
PROTÉINES DE LAIT	12,7 g	ZINC		1,19 mg
SEL	0,33 g	ZINC AR		11,9 %
SEL AR	5,5 %	IODE		9,47 µg
SODIUM	132,2 mg	IODE AR		6,3 %
ACIDES ORGANIQUES	0,71 g	CALCIUM		324,9 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	CALCIUM AR		40,6 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	CHLORURE		288,73 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR		36,1 %
VITAMINE A	RETINOL	POTASSIUM		473,7 mg
VITAMINE A	RETINOL AR	POTASSIUM AR		23,7 %
VITAMINE A	(UI)	COPPER		0,02 mg
PROVITAMINE A	BETA-CAROTENE	COPPER AR		2,2 %
VITAMINE B1	THIAMINE	MANGANESE		0,01 mg
VITAMINE B1	THIAMINE AR	MANGANESE AR		0,6 %
VITAMINE B2	RIBOFLAVINE	FLUORIDE		0,02 mg
VITAMINE B2	RIBOFLAVINE AR	FLUORIDE AR		0,5 %
VITAMINE B3/PP	NIACINE/NICOTIN	SELENIUM		1,89 µg
VITAMINE B3/PP	NIACINE/NICOTIN AR	SELENIUM AR		3,4 %

Article : CHW-MO-W-X27

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE-LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

05.01.2017 09:55:13

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHW-MO-W-X27

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

VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	1,232 mg	CHROMIUM	4,85 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	20,5 %	CHROMIUM AR	12,1 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,103 mg	MOLYBDENUM	6,74 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	7,4 %	MOLYBDENUM AR	13,5 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,778 µg	CENDRES	2,52 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	31,1 %	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	1	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	1	SORBATES (E200->E203)	0
LEVURE	0	HYDROLYSATS DE PROTÉINES VÉGÉT	0
LÉGUMINEUSE	0	ALCOOL	0
NOISETTES, AMANDES	0	ASPARTAME	0
HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	0	PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE	0
AUTRES NOIX *	0	MIEL	0
ARACHIDE	0	SEL AJOUTÉ	0
HUILE D'ARACHIDE	0	AIL	0
SÉSAME	0	CAFÉINE	1
HUILE DE SÉSAME	0	BHA/BHT (E320/E321)	0
MOUTARDE	0	SACCHAROSE	1
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		

Article : CHW-MO-W-X27

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE-LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

05.01.2017 09:55:13

p. 3 / 4



CALLEBAUT

BEELGIUM 1911

CHW-MO-W-X27

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

Informations complémentaires sur les allergènes

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 05.01.2017

Yoko Vervliet

Article : CHW-MO-W-X27

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE-LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

05.01.2017 09:55:13

p. 4 / 4