



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

N16-OH40-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 aux noisettes
Certification	RSPO SG #CU-RSPO SCC-818712 Certifié HALAL
Article :	N16-OH40-T06
Tarif Douanier EU :	1806.2080

Composition typique

sucres; graisse végétale (palme, tournesol, karité, colza) en proportion variable; poudre de cacao maigre 15,5%; **noisettes** 5,0%; poudre de **lait** écrémé; émulsifiant: lécithines (**soja**); arôme naturel de vanille; arôme

Fondation Cocoa Horizons: ingrédients cacao. Soutient la fondation Cocoa Horizons dans les pays où le programme est opérationnel.

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : 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	5410522391831	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	40,2 % +/- 1,8	IOCCC14(1972)

Critères physiques

	Méthode de référence
Granulométrie : 4-8 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.	IOCCC116(1990)

Critères microbiologiques

	Méthode de référence
GERMES TOTAUX	max 5.000/g ISO4833
LEVURES	max 50/g ISO7954
MOISSISSURES	max 50/g ISO7954

Article : N16-OH40-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
28.12.2022 11:21:12
p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

N16-OH40-T06

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

Critères microbiologiques		Méthode de référence
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
COLIFORMES	max 10/g	ISO4832
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	576 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,192 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,8 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,2 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.409 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	0,078 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	40,4 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	1,6 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	57,6 %	VITAMINE D	(UI)	3
ACIDES GRAS SATURÉS	9,0 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	1,457 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	45,2 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	12,1 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	20,6 g	VITAMINE E	(UI)	2
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	8,9 g	FOLATE		10,402 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	FOLATE AR		5,2 %
CHOLESTÉROL	0,1 mg	PHOSPHORE		143,8 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	45,3 g	PHOSPHORE AR		20,5 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	17,4 %	FER		6,79 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	43,3 g	FER AR		48,5 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	48,1 %	MAGNESIUM		79,9 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		21,3 %
AMIDON	1,5 g	ZINC		1,15 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	5,6 g	ZINC AR		11,5 %
PROTÉINES TOTALES	4,7 g	IODE		0,61 µg
PROTÉINES TOTALES AR	9,4 %	IODE AR		0,4 %
PROTÉINES DE LAIT	0,7 g	CALCIUM		49,3 mg
SEL	0,03 g	CALCIUM AR		6,2 %
SEL AR	0,4 %	CHLORURE		22,76 mg
SODIUM	10,6 mg	CHLORURE AR		2,8 %
ACIDES ORGANIQUES	0,51 g	POTASSIUM		385,5 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,36 g	POTASSIUM AR		19,3 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,46 g	MANGANESE		0,29 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR		14,7 %
VITAMINE A RETINOL	0,983 µg	FLUORIDE		0,02 mg

Article : N16-OH40-T06

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

28.12.2022 11:21:12

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

N16-OH40-T06

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

VITAMINE A (UI)	3	FLUORIDE AR	0,6 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,088 mg	SELENIUM	1,14 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	8,0 %	SELENIUM AR	2,1 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,116 mg	CHROMIUM	9,50 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	8,3 %	CHROMIUM AR	23,8 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,515 mg	MOLYBDENUM	11,82 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	3,2 %	MOLYBDENUM AR	23,6 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,044 µg	CENDRES	2,07 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	1,8 %		

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
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	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	1	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

Article : N16-OH40-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

28.12.2022 11:21:12

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

N16-OH40-T06

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

Autres substances d'intérêt

HUILE/GRAISSE DE SOJA HAUTEMENT RAFFINÉE 1

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

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

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