



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

N16-OH40-T06

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

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Pâte à glacer aux noisettes
Certification	RSPO SG système certifié par Control Union (CU-RSPO SCC-818712) Certifié HALAL
Article :	N16-OH40-T06
Tarif Douanier EU :	1806.2080

Composition typique

sucré 42,0%; graisse végétale (palme, tournesol, karité, colza) en proportion variable 35,5%; poudre de cacao maigre 15,5%; **noisettes** 5,0%; poudre de **lait** écrémé 2,0%; émulsifiant: lécithine de **soja** <1%; arôme naturel de vanille <1%; arôme <1%

RSPO SG s'applique aux produits ayant une date "à consommer de préférence avant le" à compter du 20.01.2017, même si RSPO SG n'est pas indiqué sur l'étiquette du produit.

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Autres fruits à coque

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
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 : N16-OH40-T06

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

N16-OH40-T06

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

Critères microbiologiques

Méthode de référence

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	575 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,213 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,8 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,3 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.406 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	0,078 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	40,2 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	1,6 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	57,5 %	VITAMINE D	(UI)	3
ACIDES GRAS SATURÉS	9,0 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	1,619 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	45,2 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	13,5 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	20,6 g	VITAMINE E	(UI)	2
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	8,9 g	VITAMINE H	BIOTINE	0,000 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	0,6 %
CHOLESTÉROL	0,1 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	10,839 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	45,3 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	5,4 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	17,4 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES		0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	43,3 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR		0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	48,1 %	PHOSPHORE		145,9 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		20,8 %
AMIDON	1,5 g	FER		6,82 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	5,6 g	FER AR		48,7 %
PROTÉINES TOTALES	4,8 g	MAGNESIUM		80,9 mg
PROTÉINES TOTALES AR	9,5 %	MAGNESIUM AR		21,6 %
PROTÉINES DE LAIT	0,7 g	ZINC		1,16 mg
SEL	0,03 g	ZINC AR		11,6 %
SEL AR	0,4 %	IODE		0,62 µg
SODIUM	10,6 mg	IODE AR		0,4 %
ACIDES ORGANIQUES	0,51 g	CALCIUM		50,7 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,36 g	CALCIUM AR		6,3 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,46 g	CHLORURE		22,82 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR		2,9 %
VITAMINE A RETINOL	1,012 µg	POTASSIUM		389,4 mg
VITAMINE A RETINOL AR	0,1 %	POTASSIUM AR		19,5 %
VITAMINE A (UI)	3	COPPER		0,65 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	2,071 µg	COPPER AR		65,2 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,089 mg	MANGANESE		0,29 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	8,1 %	MANGANESE AR		14,7 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,115 mg	FLUORIDE		0,02 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	8,2 %	FLUORIDE AR		0,6 %

Article : N16-OH40-T06

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

N16-OH40-T06

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

VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,528 mg	SELENIUM	1,14 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	3,3 %	SELENIUM AR	2,1 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,381 mg	CHROMIUM	9,50 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	6,4 %	CHROMIUM AR	23,8 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,036 mg	MOLYBDENUM	11,82 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	2,6 %	MOLYBDENUM AR	23,6 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,044 µg	CENDRES	2,09 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	1,8 %	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	1	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	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

Article : N16-OH40-T06

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

ESTABLISHED 1911

N16-OH40-T06

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

Informations complémentaires sur les allergènes

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 05.01.2017

Yoko Vervliet

Article : N16-OH40-T06

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