



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

ICE-42-GOLD-552

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

RANSON N.V.
GENERAAL DEPREZSTRAAT 4
8530 HARELBEKE
BELGIQUE

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Chocolat blanc au caramel
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	Ice Chocolate Gold
Article :	ICE-42-GOLD-552
Tarif Douanier EU :	1704.9030

Composition typique

beurre de cacao 35,5% ; poudre de **lait** entier 26,0% ; sucre 25,5% ; sucre du **lait** 5,0% ; lactosérum en poudre (**lait**) 4,5% ; poudre de **lait** écrémé 2,5% ; émulsifiant: lécithine <1% ; arôme naturel de vanille <1% ; sel <1%

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

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	5410522587883	2,500 KG
CAR	15410522587880	10,000 KG
Forme		Callets
Quantité		2,5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni		4UC/CAR
Quantité par palette		49CAR/PAL
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)		

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	42,6 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

	Méthode de référence
Granulométrie : max. 8 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.	IOCCC38(1990)

Critères microbiologiques

		Méthode de référence
GERMES TOTAUX	max 5.000/g	ISO4833
LEVURES	max 50/g	ISO7954
MOISSISURES	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
COLIFORMES	max 10/g	ISO4832

Article : ICE-42-GOLD-552
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 2563

21.03.2023 10:00:17

p. 1 / 2



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

ICE-42-GOLD-552

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

Critères microbiologiques

Méthode de référence

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	598 kcal	SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	44,7 g
MATIÈRE GRASSE TOTALE	42,6 g	FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g
ACIDES GRAS SATURÉS	25,8 g	PROTÉINES TOTALES	8,2 g
GLUCIDES DISPONIBLES	45,1 g	SEL	0,51 g

AR = apports de référence

Valeurs légales (calculées selon la UE Directive 2000/36/CE)

Matière sèche de cacao	37,4 %	+/-1,5
Matière sèche de lait	30,4 %	+/-1,5
Matière grasse de lait	7,3 %	+/-0,5

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 Dairy

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

Imprimé le 21.03.2023 pour le client RANSON N.V.

Abdulrahman Albeshri

Article : ICE-42-GOLD-552
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 2563

21.03.2023 10:00:17

p. 2 / 2