



M-9VBL-656

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

FUSEAU SAS
RUE C LACRETELLE
ZAC DE L'HOIRIE
49070 BEAUCOUZE
FRANCE

Spécification de l'article

Dénomination légale : Pâte à glacer lait
Certification Certifié HALAL
RSPO MB #CU-RSPO SCC-818712
Nom commercial : PATE A GLACER BLONDE
Article : M-9VBL-656 **Référence :** 199
Tarif Douanier EU : 1806.2080

Composition typique

sucre 47.5% ; graisse végétale totalement hydrogénée (noix de coco, palmiste) en proportion variable 32.5% ; poudre de lait écrémé 8.0% ; poudre de cacao maigre 6.0% ; sucre du lait 6.0% ; émulsifiant: lécithines (soja) <1% ; vanilline <1%

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

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	3073419210091	5.000 KG
CAR	13073419210098	20.000 KG
Quantité		5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni		4UC/CAR
Quantité par palette		32CAR/PAL
Quantité à commander		20 KG (ou multiple de)

Informations sur l'emballage

Unité de	Matériel d'emballage	Code d'identification
UC	Seau	05-PP
	Couvercle	05-PP
CAR	Carton	20-PAP

Critères chimiques

Critères chimiques		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	33.2 % +/- 1.5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

Critères physiques		Méthode de référence
VISCOSITÉ CASSON	550 - 850 mPa.s	IOCCC46(2000) & 10(1973)
LIMITE D'ÉCOULEMENT	max 3.00 Pa	IOCCC46(2000) & 10(1973)

Article : M-9VBL-656
BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet
78250 MEULAN - FRANCE
Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

pour le client 9422
M-9VBL-656/EU/00000000
31.12.2024 11:53:11
p. 1 / 4



M-9VBL-656

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

Critères physiques

Granulométrie : 12-30 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.

Méthode de référence

IOCCC116(1990)

Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5,000/g
LEVURES	max 50/g
MOISSISURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	non détecté/g
SALMONELLES	non détecté/375g

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954
ISO7954
ISO21528-2
ISO4832
ISO16649-2
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)

18 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	553 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0.162 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27.6 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0.2 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2,314 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	0.031 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	33.2 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	0.6 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	47.4 %	VITAMINE D	(UI)	1
ACIDES GRAS SATURÉS	30.2 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	0.065 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	151.0 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	0.5 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	1.0 g	VITAMINE E	(UI)	0
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0.3 g	FOLATE		4.106 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0.1 g	FOLATE AR		2.1 %
CHOLESTÉROL	1.6 mg	PHOSPHORE		121.2 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	58.1 g	PHOSPHORE AR		17.3 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	22.3 %	FER		4.23 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	57.3 g	FER AR		30.2 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	63.6 %	MAGNESIUM		33.4 mg
POLYOLS	0.0 g	MAGNESIUM AR		8.9 %
AMIDON	0.6 g	ZINC		0.64 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	2.0 g	ZINC AR		6.4 %
PROTÉINES TOTALES	4.3 g	IODE		2.16 µg
PROTÉINES TOTALES AR	8.5 %	IODE AR		1.4 %
PROTÉINES DE LAIT	2.9 g	CALCIUM		81.7 mg
SEL	0.08 g	CALCIUM AR		10.2 %
SEL AR	1.3 %	CHLORURE		68.53 mg

Article : M-9VBL-656

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

pour le client 9422

M-9VBL-656/EU/00000000

31.12.2024 11:53:11

p. 2 / 4



M-9VBL-656

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

SODIUM	31.4 mg	CHLORURE AR	8.6 %
ACIDES ORGANIQUES	0.35 g	POTASSIUM	333.8 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0.14 g	POTASSIUM AR	16.7 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0.17 g	MANGANESE	0.00 mg
ALCOOL	0.00 g	MANGANESE AR	0.2 %
VITAMINE A RETINOL	0.671 µg	FLUORIDE	0.01 mg
VITAMINE A (UI)	2	FLUORIDE AR	0.2 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0.051 mg	SELENIUM	1.09 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	4.6 %	SELENIUM AR	2.0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0.200 mg	CHROMIUM	4.54 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	14.3 %	CHROMIUM AR	11.3 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0.168 mg	MOLYBDENUM	6.59 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1.1 %	MOLYBDENUM AR	13.2 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0.179 µg	CENDRES	1.34 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	7.1 %		

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*	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	1	NOIX DE KARITÉ*	0
MAÏS	1	NOIX EN COEUR*	0
VANILLINE	1	CHINQUAPIN*	0

Article : M-9VBL-656

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

pour le client 9422

M-9VBL-656/EU/00000000

31.12.2024 11:53:11

p. 3 / 4



M-9VBL-656

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

Autres substances d'intérêt

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.	0	LACTITOL	0
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 recommandée : 12 - 20 °C

Certification cachère

Cachère : Absence

Imprimé le 31.12.2024 pour le client FUSEAU SAS

Valentine Detalle