



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

ORANGE-552

Spécification de l'article selon la législation du UE

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

Spécification de l'article

| | | | |
|------------------------------|--|--|---------------|
| Dénomination légale : | Confiserie orange à base de beurre de cacao (EU) | | |
| Nom commercial : | Orange | | |
| Article : | ORANGE-552 | | |
| Tarif Douanier EU : | 1704.9051 | | |
| EAN/UPC : | | | |
| 2,50 KG | UC | | 5410522194135 |
| 10,00 KG | CAR | | 5410522194142 |

Composition typique (Données inappropriées pour la demande des restitutions)

sucré 47,0% ; beurre de cacao 29,0% ; poudre de lait entier 23,5% ; émulsifiant: lécithine de soja <1% ; arôme naturel d'orange <1% ; colorant: E160e <1% ; arôme naturel de vanille <1%

Conditionnement

Easymelt 2,5KG/UC 4UC/CAR 49CAR/PAL
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)

Critères chimiques

| | | | Méthode de référence |
|----------------|---------|---------|----------------------|
| HUMIDITÉ | max 1 % | | IOCCC1(1952) |
| MATIÈRE GRASSE | 35,4 % | +/- 1,5 | IOCCC14(1972) |

Critères physiques

| | | Méthode de référence |
|--|---------------------|----------------------|
| VISCOSITÉ LINÉAIRE | 1.291 - 1.540 mPa.s | IOCCC46(2000) |
| Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns. | | IOCCC38(1990) |

Critères microbiologiques

| | | Méthode de référence |
|-------------------------|-------------|----------------------|
| FLORE AÉROBIE MÉSOPHILE | 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

Article : ORANGE-552

pour le client 9422

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

21.05.2014 10:34:28

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FELSIIUM 1911

ORANGE-552**Spécification de l'article selon la législation du UE****Critères microbiologiques****Méthode de référence**

international reconnu (AOAC, Microval, AFNOR par exemple) et une étude interne de validation sur matrices cacao et chocolat.

Dimensions standard

Non spécifié.

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 | 566 kcal | VITAMINE C | ACIDE ASCORBIQUE | 0,86 mg |
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR | 28,3 % | VITAMINE C | ACIDE ASCORBIQUE AR | 1,1 % |
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE | 2.370 kJ | VITAMINE D | CALCIFERON | 1,3 GR1 |
| MATIÈRE GRASSE TOTALE | 35,4 g | VITAMINE D | CALCIFERON AR | 25,8 % |
| MATIÈRE GRASSE TOTALE AR | 51,0 % | VITAMINE D | (UI) | 52 |
| ACIDES GRAS SATURÉS | 21,3 g | VITAMINE E | ALFA-TOCOFEROL | 2,3 mg |
| ACIDES GRAS SATURÉS AR | 106,0 % | VITAMINE E | ALFA-TOCOFEROL AR | 19,4 % |
| ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS | 11,3 g | VITAMINE E | (UI) | 3 |
| ACIDES GRAS POLY-INSATURÉS | 1,2 g | VITAMINE H | BIOTINE | 0,0000 mg |
| ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX | 0,4 g | VITAMINE H | BIOTINE AR | 0,0 % |
| CHOLESTÉROL | 23,2 mg | VITAMINE M | ACIDE FOLIQUE | 9,20 GR1 |
| GLUCIDES DISPONIBLES | 55,5 g | VITAMINE M | ACIDE FOLIQUE AR | 4,6 % |
| GLUCIDES DISPONIBLES AR | 21,0 % | VITAMINE K- | PHYLLOQUINONES | 0,0000 GR1 |
| SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) | 55,1 g | VITAMINE K- | PHYLLOQUINONES AR | 0,0 % |
| SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR | 61,3 % | PHOSPHORE | | 180,7 mg |
| POLYOLS | 0,0 g | PHOSPHORE AR | | 25,8 % |
| AMIDON | 0,0 g | FER | | 0,25 mg |
| FIBRES ALIMENTAIRES | 0,0 g | FER AR | | 1,8 % |
| PROTÉINES TOTALES | 6,1 g | MAGNESIUM | | 19,8 mg |
| PROTÉINES TOTALES AR | 12,0 % | MAGNESIUM AR | | 5,3 % |
| PROTÉINES DE LAIT | 6,1 g | ZINC | | 0,79 mg |
| SEL | 0,22 g | ZINC AR | | 7,9 % |
| SEL AR | 3,6 % | IODE | | 6,19 GR1 |
| SODIUM | 0,09 g | IODE AR | | 4,1 % |
| ACIDES ORGANIQUES | 0,39 g | CALCIUM | | 212,9 mg |
| ALCALOÏDES TOTAUX | 0,0 g | CALCIUM AR | | 26,6 % |
| POLYHYDROXYPHENOLS | 0,0 g | CHLORURE | | 189,4 mg |
| ALCOOL | 0,0 g | CHLORURE AR | | 23,7 % |
| VITAMINE A RETINOL | 13,2 GR1 | POTASSIUM | | 310,7 mg |
| VITAMINE A RETINOL AR | 1,7 % | POTASSIUM AR | | 15,5 % |
| VITAMINE A (UI) | 44 | COPPER | | 0,040 mg |
| PROVITAMINE A BETA-CAROTENE | 4,9 GR1 | COPPER AR | | 3,9 % |
| VITAMINE B1 THIAMINE | 0,070 mg | MANGANESE | | 0,020 mg |

Article : ORANGE-552

pour le client 9422

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

21.05.2014 10:34:28

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

ORANGE-552

Spécification de l'article selon la législation du UE

| | | | |
|-----------------------------------|-----------|---------------|----------|
| VITAMINE B1 THIAMINE AR | 6,6 % | MANGANESE AR | 1,1 % |
| VITAMINE B2 RIBOFLAVINE | 0,50 mg | FLUORIDE | 0,030 mg |
| VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR | 35,9 % | FLUORIDE AR | 0,8 % |
| VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN | 0,0030 mg | SELENIUM | 3,3 GR1 |
| VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR | 0,0 % | SELENIUM AR | 6,1 % |
| VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. | 0,81 mg | CHROMIUM | 8,6 GR1 |
| VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR | 13,6 % | CHROMIUM AR | 21,5 % |
| VITAMINE B6 PYRIDOXINE | 0,070 mg | MOLYBDENUM | 12,0 GR1 |
| VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR | 5,2 % | MOLYBDENUM AR | 23,9 % |
| VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE | 0,50 GR1 | CENDRES | 1,7 g |
| VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR | 20,1 % | ISOMALTULOSE | 0 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 | 1 |
| 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 | 1 | 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 |

Article : ORANGE-552

pour le client 9422

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

21.05.2014 10:34:28

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

p. 3 / 4



CALLEBAUT

BEELGIUM 1911

ORANGE-552

Spécification de l'article selon la législation du UE

Informations complémentaires sur les allergènes

| | | | |
|-------------------------------|---|--------------------------|---|
| 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 | | |

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

Absence

Imprimé le 21.05.2014 pour le client FUSEAU SAS

Yoko Vervliet

Article : ORANGE-552

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

pour le client 9422

21.05.2014 10:34:28

p. 4 / 4