



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

ESTABLISHED 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