



FNW-BLFE-656

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

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

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Fourrage blanc (EU)		
Nom commercial :	BLANC FEUILLETINE		
Article :	FNW-BLFE-656		
Tarif Douanier EU :	1704.9051		
EAN/UPC :			
20.00 KG	CAR		13073419301246
5.00 KG	UC		3073419301249

Composition typique (Données inappropriées pour la demande des restitutions)

Chocolat blanc 40.0% (sucre 58.5% ; beurre de cacao 20.0% ; poudre de lait entier 20.0% ; émulsifiant: lécithine de soja 1.5% ; arôme naturel de vanille <1%) ; biscuit finement émietté (farine de blé (41.5 %), sucre (46.0 %), matière grasse laitière anhydre, sucre du lait, protéines de lait, sel, extrait de malt (orge), poudre à lever: E500ii) 20.0% ; graisse végétale (tournesol) 17.5% ; poudre de lait écrémé 16.0% ; lactosérum en poudre (lait) 6.5%

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Fruits à coque

Conditionnement

5KG/UC 4UC/CAR 32CAR/PAL
Quantité à commander 20 KG (ou multiple de)

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	29.9 %	+/- 1.5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

Non spécifié.

Méthode de référence

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

Article : FNW-BLFE-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

25.03.2015 08:39:38

p. 1 / 4



FNW-BLFE-656

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

Critères microbiologiques

SALMONELLES absence/25g

Méthode de référence

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.

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	534 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	2.0 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	26.7 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	2.5 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2,233 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	0.37 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	29.9 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	7.3 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	43.0 %	VITAMINE D	(UI)	15
ACIDES GRAS SATURÉS	9.3 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	11.6 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	47.0 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	96.8 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	7.5 g	VITAMINE E	(UI)	17
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	11.7 g	VITAMINE H	BIOTINE	0.0060 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0.4 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	11.6 %
CHOLESTÉROL	13.8 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	8.22 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	55.9 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	4.1 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	21.0 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES		0.0000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	49.6 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR		0.0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	55.1 %	PHOSPHORE		217.0 mg
POLYOLS	0.0 g	PHOSPHORE AR		31.0 %
AMIDON	5.9 g	FER		0.35 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	0.4 g	FER AR		2.5 %
PROTÉINES TOTALES	9.3 g	MAGNESIUM		32.7 mg
PROTÉINES TOTALES AR	19.0 %	MAGNESIUM AR		8.7 %
PROTÉINES DE LAIT	8.4 g	ZINC		0.94 mg
SEL	0.64 g	ZINC AR		9.4 %
SEL AR	10.6 %	IODE		5.87 µg
SODIUM	0.25 g	IODE AR		3.9 %
ACIDES ORGANIQUES	0.82 g	CALCIUM		261.7 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0.0 g	CALCIUM AR		32.7 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0.0 g	CHLORURE		179.1 mg
ALCOOL	0.0 g	CHLORURE AR		22.4 %
VITAMINE A RETINOL	35.9 µg	POTASSIUM		424.0 mg

Article : FNW-BLFE-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

25.03.2015 08:39:38

p. 2 / 4



FNW-BLFE-656

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

VITAMINE A RETINOL AR	4.5 %	POTASSIUM AR	21.2 %
VITAMINE A (UI)	120	COPPER	0.030 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	17 µg	COPPER AR	2.6 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0.12 mg	MANGANESE	0.0020 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	11.1 %	MANGANESE AR	0.1 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0.65 mg	FLUORIDE	0.0000 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	46.1 %	FLUORIDE AR	0.0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0.100 mg	SELENIUM	2.6 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0.6 %	SELENIUM AR	4.8 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	1.5 mg	CHROMIUM	2.8 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	25.5 %	CHROMIUM AR	7.1 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0.070 mg	MOLYBDENUM	6.3 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	4.7 %	MOLYBDENUM AR	12.7 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0.64 µg	CENDRES	2.4 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	25.5 %	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	0
PROTÉINES DE SOJA	1	VANILLINE	1
HUILE DE SOJA	1	CORIANDRE	0
LUPIN	0	CÉLERI	0
GLUTEN	1	OMBELLIFÈRES	0
BLÉ	1	JAUNE ORANGÉ S (E110)	0
SEIGLE	1	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	1
NOISETTES, AMANDES	1	ASPARTAME	0
HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	1	PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE	0
AUTRES NOIX *	0	MIEL	0

Article : FNW-BLFE-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

25.03.2015 08:39:38

p. 3 / 4



FNW-BLFE-656

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

Informations complémentaires sur les allergènes

ARACHIDE	0	SEL AJOUTÉ	1
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
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 25.03.2015 pour le client FUSEAU SAS

Valentine Detalle