



# M-9VBL-656

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

BARRY CALLEBAUT FRANCE  
Boîte post. 8  
78250 HARDRICOURT  
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  
**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	Poids brut
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)
Granulométrie : 12-30 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.		IOCCC116(1990)

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 4384  
**M-9VBL-656/EU/00000000**  
24.10.2025 15:18:54  
**p. 1 / 4**



# M-9VBL-656

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

### Critères physiques Méthode de référence

### 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
E.COLI	non détecté/g	ISO16649-2
SALMONELLES	non détecté/375g	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
SODIUM	31,4 mg	CHLORURE AR	8,6 %

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 4384

**M-9VBL-656/EU/00000000**

24.10.2025 15:18:54

**p. 2 / 4**



# M-9VBL-656

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

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
ALCOOL	0	LITCHI*	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 4384

**M-9VBL-656/EU/00000000**

24.10.2025 15:18:54

**p. 3 / 4**



## M-9VBL-656

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

#### Autres substances d'intérêt

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	NATURAL LATEX	0

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 24.10.2025 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Valentine Detalle