



M-9DBV-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 blanche
Certification Certifié HALAL
RSPO MB #CU-RSPO SCC-818712
Nom commercial : PATE A GLACER IVOIRE
Article : M-9DBV-656
Tarif Douanier EU : 1704.9051

Composition typique

sucres 45,5% ; graisse végétale totalement hydrogénée (noix de coco, palmiste) en proportion variable 33,5% ; poudre de lait écrémé 20,0% ; émulsifiant: lécithines (soja) <1%

Conditionnement

	EAN	Poids net	Poids brut
UC	3073419220021	5,000 KG	
CAR	13073419220028	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	34,1 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

Critères physiques		Méthode de référence
VISCOSITÉ CASSON	400 - 700 mPa.s	IOCCC46(2000) & 10(1973)
LIMITE D'ÉCOULEMENT	max 3,00 Pa	IOCCC46(2000) & 10(1973)
Granulométrie : 4-8 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.		IOCCC116(1990)

Article : M-9DBV-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-9DBV-656/EU/00000000
24.10.2025 15:18:54
p. 1 / 4



M-9DBV-656

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

Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5.000/g
LEVURES	max 50/g
MOISSURES	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)

12 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	562 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,400 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,1 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,5 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.351 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	0,005 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	34,1 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	0,1 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	48,8 %	VITAMINE D	(UI)	0
ACIDES GRAS SATURÉS	31,9 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	0,410 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	159,6 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	3,4 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	0,3 g	VITAMINE E	(UI)	1
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,2 g	FOLATE		6,395 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,1 g	FOLATE AR		3,2 %
CHOLESTÉROL	4,1 mg	PHOSPHORE		161,4 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	56,3 g	PHOSPHORE AR		23,1 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	21,7 %	FER		0,82 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	55,8 g	FER AR		5,8 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	62,0 %	MAGNESIUM		17,1 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		4,5 %
AMIDON	0,0 g	ZINC		0,67 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	ZINC AR		6,7 %
PROTÉINES TOTALES	7,0 g	IODE		5,33 µg
PROTÉINES TOTALES AR	14,0 %	IODE AR		3,6 %
PROTÉINES DE LAIT	7,0 g	CALCIUM		182,9 mg
SEL	0,19 g	CALCIUM AR		22,9 %
SEL AR	3,1 %	CHLORURE		162,87 mg
SODIUM	74,4 mg	CHLORURE AR		20,4 %
ACIDES ORGANIQUES	0,44 g	POTASSIUM		267,1 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	POTASSIUM AR		13,4 %

Article : M-9DBV-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-9DBV-656/EU/00000000

24.10.2025 15:18:54

p. 2 / 4



M-9DBV-656

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

POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE A RETINOL	1,067 µg	FLUORIDE	0,00 mg
VITAMINE A (UI)	4	FLUORIDE AR	0,0 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,068 mg	SELENIUM	2,03 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	6,2 %	SELENIUM AR	3,7 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,436 mg	CHROMIUM	2,60 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	31,2 %	CHROMIUM AR	6,5 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,000 mg	MOLYBDENUM	5,81 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	11,6 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,440 µg	CENDRES	1,45 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	17,6 %		

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	0	NOIX EN COEUR*	0
VANILLINE	0	CHINQUAPIN*	0
ALCOOL	0	LITCHI*	0
ASPARTAME	0	NOIX DE HÊTRE*	0
SARRASIN	0	NOIX DE BEURRE*	0

Article : M-9DBV-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-9DBV-656/EU/00000000

24.10.2025 15:18:54

p. 3 / 4



M-9DBV-656

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

Autres substances d'intérêt

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