



# ILD-N25SU25-U58

## 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
Certification	Certifié HALAL RSPO MB #CU-RSPO SCC-818712
Nom commercial :	SUPERBRILL 250
Article :	ILD-N25SU25-U58
Tarif Douanier EU :	1806.2080

### Composition typique

graisse végétale totalement hydrogénée (palmiste) 38,0% ; sucre 37,0% ; poudre de cacao maigre 24,5% ; émulsifiant: lécithines (soja) <1% ; vanilline <1%

### Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

#### Peut contenir : Amandes, Lait, Noisettes

Ce produit est fabriqué sur des lignes communes qui traitent des produits contenant des ingrédients allergènes et donc susceptibles de contenir ces allergènes. Les niveaux d'allergènes présents par contact croisé peuvent varier. Nous recommandons vivement à nos clients de transmettre ces informations sur les allergènes et de les inclure sur leurs propres étiquettes de produits, en particulier ceux vendus aux consommateurs. Nous conseillons également à nos clients de tenir compte des réglementations locales sur les teneurs en allergènes et des normes d'étiquetage. Pour plus d'information, veuillez contacter votre représentant Barry Callebaut.

### Conditionnement

EAN	Poids net
CAR 8436036671778	10,000 KG
Forme	Easymelt
Quantité par boîte / sac / uni	10KG/CAR
Quantité par palette	72CAR/PAL
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)	

### Informations sur l'emballage

Unité de	Matériel d'emballage	Code d'identification
CAR	Sac	02-PE-HD
	Carton	20-PAP

### Critères chimiques

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	40,9 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Article : ILD-N25SU25-U58

pour le client 4384

Barry Callebaut Manufacturing - Ibérica S.A.U.

CTRA. NACIONAL 152 A KM 71,3 - 08503 GURB - ESPAGNE

24.10.2025 15:36:58

Tél.: 938863333 Fax.:

p. 1 / 4



## ILD-N25SU25-U58

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

#### Critères physiques

VISCOSITÉ CASSON	400 - 700 mPa.s
LIMITE D'ÉCOULEMENT	max 4,00 Pa
Granulométrie : 4-8 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.	

#### Méthode de référence

IOCCC46(2000) & 10(1973)
IOCCC46(2000) & 10(1973)
IOCCC116(1990)

#### Critères microbiologiques

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

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	568 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,4 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.376 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	0,122 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	40,9 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	2,4 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	58,5 %	VITAMINE D	(UI)	5
ACIDES GRAS SATURÉS	36,9 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	0,216 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	184,6 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	1,8 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	1,6 g	VITAMINE E	(UI)	0
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,4 g	FOLATE		10,114 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	FOLATE AR		5,1 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE		195,7 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	39,8 g	PHOSPHORE AR		28,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	15,3 %	FER		12,27 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	37,1 g	FER AR		87,7 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	41,2 %	MAGNESIUM		111,5 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		29,7 %
AMIDON	2,4 g	ZINC		1,56 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	8,2 g	ZINC AR		15,6 %
PROTÉINES TOTALES	5,4 g	IODE		0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	10,8 %	IODE AR		0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM		30,9 mg

Article : ILD-N25SU25-U58

pour le client 4384

Barry Callebaut Manufacturing - Ibérica S.A.U.

CTRA. NACIONAL 152 A KM 71,3 - 08503 GURB - ESPAGNE

24.10.2025 15:36:58

Tél.: 938863333 Fax.:

p. 2 / 4



# CHOCOVIC

## ILD-N25SU25-U58

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

SEL	0,01 g	CALCIUM AR	3,9 %
SEL AR	0,2 %	CHLORURE	9,16 mg
SODIUM	4,7 mg	CHLORURE AR	1,1 %
ACIDES ORGANIQUES	0,73 g	POTASSIUM	1.149,0 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,57 g	POTASSIUM AR	57,5 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,73 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE A RETINOL	1,002 µg	FLUORIDE	0,03 mg
VITAMINE A (UI)	3	FLUORIDE AR	0,8 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,098 mg	SELENIUM	1,12 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	8,9 %	SELENIUM AR	2,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,098 mg	CHROMIUM	14,66 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	7,0 %	CHROMIUM AR	36,6 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,708 mg	MOLYBDENUM	17,83 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,4 %	MOLYBDENUM AR	35,7 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	2,78 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %		

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*	1
ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC >	0	AMANDES*	1
CÉLÉRI	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

Article : ILD-N25SU25-U58

Barry Callebaut Manufacturing - Ibérica S.A.U.

CTRA. NACIONAL 152 A KM 71,3 - 08503 GURB - ESPAGNE

Tél.: 938863333 Fax.:

pour le client 4384

24.10.2025 15:36:58

p. 3 / 4



## ILD-N25SU25-U58

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

#### Autres substances d'intérêt

MAÏS	0	NOIX EN COEUR*	0
VANILLINE	1	CHINQUAPIN*	0
ALCOOL	0	LITCHI*	0
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	1
--------------------------	---	--------------------------	---

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 Dairy

Certificat cachère disponible sur demande. Le statut cachère est confirmé sur l'emballage (seulement pour produits solides).

Imprimé le 24.10.2025 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Alex Alvero

Article : ILD-N25SU25-U58

Barry Callebaut Manufacturing - Ibérica S.A.U.

CTRA. NACIONAL 152 A KM 71,3 - 08503 GURB - ESPAGNE

Tél.: 938863333 Fax.:

pour le client 4384

24.10.2025 15:36:58

p. 4 / 4