



# FNN-O61IROK-838

## 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 :	Fourrage cacao aux noisettes et aux produits laitiers
Certification	RSPO MB #CU-RSPO SCC-818712
Nom commercial :	IROKO (Extender - Spreadable)
Article :	FNN-O61IROK-838
Tarif Douanier EU :	1806.2095

### Composition typique

sucres 45,0% ; graisse végétale (palme, tournesol, karité, colza) en proportion variable 25,5% ; poudre de lait écrémé 12,0% ; pâte de noisettes 11,0% ; poudre de cacao maigre 4,5% ; émulsifiant: lécithines (soja) 2,0% ; arôme <1% ; vanilline <1%

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

#### Peut contenir : Amandes

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
PCE 8437000614937	10,000 KG
Quantité par boîte / sac / uni	10KG/PCE
Quantité par palette	65PCE/PAL
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)	

### Informations sur l'emballage

Unité de	Matériel d'emballage	Code d'identification
PCE	Seau	05-PP
	Couvercle	05-PP

### Critères chimiques

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1,50 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	33,6 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

### Critères physiques

	Méthode de référence
Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.	IOCCC38(1990)

Article : FNN-O61IROK-838

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. 1 / 4



## FNN-O61IROK-838

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

#### Critères microbiologiques

Critères microbiologiques		Méthode de référence
GERMES TOTAUX	max 5.000/g	ISO4833
LEVURES	max 50/g	ISO7954
MOISSURES	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)

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	553 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,568 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,6 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,7 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.312 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	0,025 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	33,6 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	0,5 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	48,0 %	VITAMINE D	(UI)	1
ACIDES GRAS SATURÉS	6,8 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	8,869 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	34,2 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	73,9 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	14,3 g	VITAMINE E	(UI)	13
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	11,1 g	FOLATE		12,744 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,2 g	FOLATE AR		6,4 %
CHOLESTÉROL	2,4 mg	PHOSPHORE		161,8 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	54,4 g	PHOSPHORE AR		23,1 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	20,9 %	FER		2,41 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	52,0 g	FER AR		17,2 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	57,8 %	MAGNESIUM		47,0 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		12,5 %
AMIDON	0,4 g	ZINC		0,89 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	2,5 g	ZINC AR		8,9 %
PROTÉINES TOTALES	6,6 g	IODE		3,40 µg
PROTÉINES TOTALES AR	13,2 %	IODE AR		2,3 %
PROTÉINES DE LAIT	4,3 g	CALCIUM		141,3 mg
SEL	0,12 g	CALCIUM AR		17,7 %
SEL AR	1,9 %	CHLORURE		101,94 mg
SODIUM	46,4 mg	CHLORURE AR		12,7 %
ACIDES ORGANIQUES	0,40 g	POTASSIUM		381,7 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,10 g	POTASSIUM AR		19,1 %

Article : FNN-O61IROK-838

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



# FNN-O61IROK-838

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

POLYHYDROXYPHENOLS	0,19 g	MANGANESE	0,62 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	31,0 %
VITAMINE A RETINOL	1,345 µg	FLUORIDE	0,01 mg
VITAMINE A (UI)	4	FLUORIDE AR	0,2 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,102 mg	SELENIUM	1,92 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	9,3 %	SELENIUM AR	3,5 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,304 mg	CHROMIUM	4,18 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	21,7 %	CHROMIUM AR	10,4 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,277 mg	MOLYBDENUM	6,69 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,7 %	MOLYBDENUM AR	13,4 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,268 µg	CENDRES	1,55 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	10,7 %		

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
OEUFS ET PRODUITS À BASE D'OEUFS	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
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	1	CHINQUAPIN*	0
ALCOOL	0	LITCHI*	0
ASPARTAME	0	NOIX DE HÊTRE*	0
SARRASIN	0	NOIX DE BEURRE*	0

Article : FNN-O61IROK-838

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



# CHOCOVIC

## FNN-O61IROK-838

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

#### Autres substances d'intérêt

GLUTEN>20 PPM	0	NOIX DE COCO*	1
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

Alex Alvero

Article : FNN-O61IROK-838

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