

SPECIFICATION DU PRODUIT

IBC BELGIUM BV

IBC BELGIUM BV
MONA LISA STUDIO
WATERVEN 7
B-8501 HEULE
Tel: +32.56.22.39.87



Numéro de l'article

F029187

19-6-2023

Versie/Datum

4 / 15 fevrier 2023

Page 1

Numéro alternative

YOLANDA

Description

CB E-free 245g Brown

16:30

Description légale de marchandises

Produit de coloration à base de beurre de cacao

Goederencode

1804000000

Marque

IBC M

Conditionnement

Unité

stuk

Poids net

0,25 kg

Poids brut

0,27 kg

Dimensions

Cacaoboter flesje h170mm 250ml

Nombre des unités en carton

Nombre des couches par palette

Carton/Boîte par palette 80/120

Carton/Boîte par palette 100/120

Critères physiques

Couleur

Brown

Dimension

Odeur

Goût

Texture



Composition typique

beurre de cacao

90,0 %

poudre de cacao maigre

10,0 %

Critères chimiques et Valeurs légales (calculées selon la UE Directive 2000/36/CE)

Humidité Max. 0,6

Informations nutritionnelles pour 100 g (valeurs calculées d'après les données bibliographiques)

Valeur énergétique	3.490,3 kJ
Valeur énergétique	834,1 kcal
Protéines totales	2,5 g
Protéines de lait	0,0 g
Glucides disponibles	1,2 g
Sucres (mono+dissacharides)	0,1 g
Polyols	0,0 g
Amidon	1,1 g
Matière grasse totale	90,1 g
Acides gras saturés	54,2 g
Acides gras mono-insaturés	29,3 g
Acides gras poly-insaturés	2,6 g
Acides gras trans (AGT) Totaux	0,0 g
Cholestérol	0,0 mg
Acides organiques	0,3 g
Fibres alimentaires	3,7 g

SPECIFICATION DU PRODUIT

IBC BELGIUM BV

IBC BELGIUM BV
MONA LISA STUDIO
WATERVEN 7
B-8501 HEULE
Tel: +32.56.22.39.87



Numéro de l'article	F029187	19-6-2023
Versie/Datum	4 / 15 fevrier 2023	Page 2
Numéro alternative		YOLANDA
Description	CB E-free 245g Brown	16:30
Description légale de marchandises	Produit de coloration à base de beurre de cacao	
Goederencode	1804000000	
Marque	IBC M	
Alcaloïdes totaux	0,3 mg	
Polyhydroxyphénols	0,3 mg	
Alcool	0,0 mg	
Vitamine A (Rétinol)	41,5 micro	
Provitamine A (Beta-carotene)	0,0 micro	
Vitamine B1 (Thiamine)	0,0 mg	
Vitamine B2 (Riboflavine)	0,0 mg	
Vitamine B3 PP (Niacine)	0,3 mg	
Vitamine B5 (Acide pantothénique)	0,2 mg	
Vitamine B6 (Pyridoxine)	0,0 mg	
Vitamine B12 (Cyano-cobalamine)	0,0 micro	
Vitamine C (Acide L-ascorbique)	0,0 mg	
Vitamine D (Calciféron)	4,6 micro	
Vitamine E (Alpha-tocophérol)	8,1 mg	
Vitamine H (Biotine)	0,0 mg	
Vitamine M (Folacine)	18,1 micro	
Vitamine K (Phylloquinones)	0,0 micro	
Sodium	2,3 mg	
Phosphore	78,6 mg	
Fer	4,2 mg	
Magnésium	67,8 mg	
Zinc	0,7 mg	
Iode	0,0 micro	
Calcium	17,5 mg	
Potassium	431,6 mg	
Cendres	1,2 g	
Sel	0,0 g	
Sel	0,4 mg	

Autres Informations allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production

Légende: 0 = Absent / inapte
1 = Présent / apte

1 Protéines de lait	0	31 P-hydroxybenzoates (E214->219)	0
2 Lactose	0	32 Couleurs Azo**	0
3 Produits aux oeufs	0	33 Tartrazine (E102)	0
4 Protéines de soja	0	34 Cannelle	0
5 Huile de soja	0	35 Vanilline	0
6 Lupin	0	36 Coriandre	0
7 Gluten	0	37 Céleri	0
8 Blé	0	38 Ombellifères	0
9 Seigle	0	39 Jaune orangé S (E110)	0
10 Boeuf	0	40 Azorubine (E122)	0

SPECIFICATION DU PRODUIT

IBC BELGIUM BV

IBC BELGIUM BV
MONA LISA STUDIO
WATERVEN 7
B-8501 HEULE
Tel: +32.56.22.39.87



Numéro de l'article	F029187	19-6-2023
Versie/Datum	4 / 15 fevrier 2023	Page 3
Numéro alternative		YOLANDA
Description	CB E-free 245g Brown	16:30
Description légale de marchandises	Produit de coloration à base de beurre de cacao	

Goederencode	1804000000		
Marque	IBC M		
11 Porc	0	41 Amarante (E123)	0
12 Poule	0	42 Carmin de Cochenille A (E124)	0
13 Poisson	0	43 Rouge Allura AC (E129)	0
14 Crustacés et coquillages	0	44 Bleu patenté V (E131)	0
15 Mollusques	0	45 Indigotine (E132)	0
16 Maïs	0	46 Lycopène (E160b - d)	0
17 Cacao	1	47 Gomme Adragante (E413)	0
18 Levure	0	48 Gomme arabique	0
19 Légumineuse	0	49 Sorbates (E200->E203)	0
20 Noisettes, amandes	0	50 Hydrolysats de protéines vég.	0
21 Autres noix *	0	51 Alcool	0
22 Huile de noisette, d'amande	0	52 Aspartame	0
23 Arachide	0	53 Produits d'origine animale	0
24 Huile d'arachide	0	54 Miel	0
25 Sésame	0	55 Sel ajouté	0
26 Huile de sésame	0	56 Ail	0
27 Moutarde	0	57 Caféine	1
28 Glutamate (E620->E625)	0	58 BHA/BHT (E320/E321)	0
29 Sulfite (E220->E227)	0	59 Saccharose	1
30 Benzoates (E210->E213)	0	60 Fructose	1

Azo- couleurs** :E102,E110,E122,E123,E124,E129,E151,E154 et 155

Autresnoix* : noix,noixpécan,noixdecajou,pistaches,marrons,noixmacadamia,noixdeBrésil.

Recommandations de stockage

Température: 12-20°C

L'humidité relative: < 70%

Les produits doivent être protégés contre l'air et la lumière et doivent être entreposés dans un environnement inodore.

Apte à

Apte à végétariennes	1
Apte à végétalistes	1

Végétalien basé sur la liste des ingrédients et ne prend pas en compte les éventuels contacts croisés lors de la production.

Allégeration végétalienne non recommandée pour les marchés des Amériques

Numéro du produit et d'emballage

EAN-numéro	5415050297020
UPC-numéro	
EAN-numéro carton	5415050802392

Emballage	Dimension (Lxlxh)	Nombre	Unité	Matière
V001662 Label Cocoabutter Brown E-fre	62,5x112mm	1	PIÈCE	F029187
V000010 Fles HDPE naturel h170mm 2		1	PIÈCE	
V000011 Spuitdop 28mm (klepdop)		1	PIÈCE	

SPECIFICATION DU PRODUIT

IBC BELGIUM BV

IBC BELGIUM BV
MONA LISA STUDIO
WATERVEN 7
B-8501 HEULE
Tel: +32.56.22.39.87



Numéro de l'article	F029187	19-6-2023
Versie/Datum	4 / 15 fevrier 2023	Page 4
Numéro alternative		YOLANDA
Description	CB E-free 245g Brown	16:30
Description légale de marchandises	Produit de coloration à base de beurre de cacao	
Goederencode	1804000000	
Marque	IBC M	

Composition d'emballage primaire
Aggloméré laminé 22,7 g

Poids total d'emballage primaire 22,7 g

Composition d'emballage secondaire
Papier - carton (> 85%) 2,0 g

Critères microbiologiques	Valeur max.	Méthode
Nombre de germes totaux	5.000/g	ISO 4833
Levures	50/g	ISO 7954
Moisisures	50/g	ISO 7954
Enterobacteriaceae	10/g	ISO 21528-2:2004
E-Coli	0/g	ISO 16649-2
Salmonelle	0/25g	ISO 6579

Le produit est fabriqué avec des colorants d'origine naturelle. Par conséquent, il est possible que des fluctuations de température ou de lumière causent des déviations de couleur. Cette déviation n'influence pas le goût.

Date limite d'utilisation optimale (DLUO)

24 mois

Comme ce produit peut être utilisé dans des produits destinés à un consommateur final, nous tenons à vous informer qu'il pourrait contenir des agents colorants pouvant dépassé les seuils maximales réglementaires dans certains pays. Nous vous recommandons d'être prudent sur l'évaluation de la quantité de colorant dans le produit final destiné au consommateur afin de garantir la conformité avec la réglementation applicable.

UE: L'utilisation de ce produit est sujet à une limite quantitative définie dans la réglementation sur les additifs alimentaires N° 1333/2008. Nous vous recommandons de vérifier si des limites quantitatives s'appliquent à l'application dans laquelle ce produit est prévu afin d'en assurer son utilisation correcte.

Le produit est conforme à la législation européenne.

Pour examiner la conformité dans d'autres régions, veuillez vérifier les réglementations locales.

AVIS IMPORTANT : Veuillez noter qu'à partir du 7 Août 2022, il est interdit de mettre du produit contenant du E171 (dioxyde de titane) sur le marché de consommation de l'UE (lorsque le E171 est utilisé, il est toujours indiqué sur les fiches techniques et les étiquettes des produits). Tous les produits de consommation contenant du E171 et commercialisés auprès des consommateurs avant de 7 Août 2022 peuvent rester sur le marché de consommation de l'UE jusqu'à leur date de durabilité minimale ou date limite de consommation. Les clients sont seuls responsables de se conformer au règlement UE 2022/63 et à l'interdiction correspondant de E171 et IBC Belgium BV n'assume aucune responsabilité à cet égard.