

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

F031397

19-6-2023

Versie/Datum

4 / 16 fevrier 2023

Page 1

Numéro alternative

YOLANDA

Description

Cocoabutter White 245g

16:32

Description légale de marchandises

Produit de coloration à base de beurre de cacao

Goederencode

3204190090

Marque

IBC

Conditionnement

Unité

pièce

Poids net

0,25 kg

Poids brut

0,27 kg

Dimensions

Nombre des unités en carton

Nombre des couches par palette

Carton/Boîte par palette80/120

Carton/Boîte par palette100/120

Critères physiques

Couleur

Dimension

Odeur

Goût

Texture



Représentation

Composition typique

beurre de cacao

60,0 %

colorant: E170

40,0 %

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

Humidité

Max.

0,1

3,8

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

Valeur énergétique

2.259,6 kJ

Valeur énergétique

540,0 kcal

Protéines totales

0,0 g

Protéines de lait

0,0 g

Glucides disponibles

0,0 g

Sucres (mono+dissacharides)

0,0 g

Polyols

0,0 g

Amidon

0,0 g

Matière grasse totale

60,0 g

Acides gras saturés

36,1 g

Acides gras mono-insaturés

19,5 g

Acides gras poly-insaturés

1,7 g

Acides gras trans (AGT) Totaux

0,0 g

Cholestérol

0,0 mg

Acides organiques

0,0 g

Fibres alimentaires

0,0 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

F031397

19-6-2023

Versie/Datum

4 / 16 février 2023

Page 2

Numéro alternative

YOLANDA

Description

Cocoabutter White 245g

16:32

Description légale de marchandises

Produit de coloration à base de beurre de cacao

Goederencode

3204190090

Marque

IBC

Alcaloïdes totaux	0,0 mg
Polyhydroxyphénols	0,0 mg
Alcool	0,0 mg
Vitamine A (Rétinol)	24,6 micro
Provitamine A (Beta-carotène)	0,0 micro
Vitamine B1 (Thiamine)	0,0 mg
Vitamine B2 (Riboflavine)	0,0 mg
Vitamine B3 PP (Niacine)	0,0 mg
Vitamine B5 (Acide pantothénique)	0,0 mg
Vitamine B6 (Pyridoxine)	0,0 mg
Vitamine B12 (Cyano-cobalamine)	0,0 micro
Vitamine C (Acide L-ascorbique)	0,0 mg
Vitamine D (Calciférol)	2,7 micro
Vitamine E (Alpha-tocophérol)	4,8 mg
Vitamine H (Biotine)	0,0 mg
Vitamine M (Folacine)	9,0 micro
Vitamine K (Phylloquinones)	0,0 micro
Sodium	0,0 mg
Phosphore	0,0 mg
Fer	0,0 mg
Magnésium	0,0 mg
Zinc	0,0 mg
Iode	0,0 micro
Calcium	15.600,0 mg
Potassium	0,0 mg
Cendres	39,8 g
Sel	0,0 g

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
11 Porc	0	41 Amarante (E123)	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

F031397

19-6-2023

Versie/Datum

4 / 16 février 2023

Page 3

Numéro alternative

YOLANDA

Description

Cocoabutter White 245g

16:32

Description légale de marchandises

Produit de coloration à base de beurre de cacao

Goederencode

3204190090

Marque

IBC

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	0
30 Benzoates (E210->E213)	0	60 Fructose	0

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.

Allégation végétalienne non recommandée pour les marchés des Amériques

Numéro du produit et d'emballage

EAN-numéro 5415050324078

UPC-numéro

EAN-numéro carton 5415050829207

Emballage	Dimension (LxIxH)	Nombre	Unité	Matière
V001638 Label cocoabutter White		1	PIÈCE	F031397
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	F031397
Versie/Datum	4 / 16 février 2023
Numéro alternative	
Description	Cocoabutter White 245g
Description légale de marchandises	Produit de coloration à base de beurre de cacao
Goederencode	3204190090
Marque	IBC

19-6-2023

Page 4

YOLANDA

16:32

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
Moisissures	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

Wettelijk advies (overeenkomstig EU 1333/2008)

Pigment	Concentration of pigment
E170	400.000 mg/kg

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.