

CHW-CC-CRISPE0-02B

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

BRUYERRE S.A.
RUE F.L. BRUYERRE 30-34
6041 GOSELIES
BELGIQUE

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Céréales enrobées de chocolat blanc
Certification	Certifié HALAL
Article :	CHW-CC-CRISPE0-02B
Numéro de l'article alternatif	R7177.B08
Tarif Douanier EU :	1704.9030

Composition typique

Chocolat blanc 84,0% (sucre; beurre de cacao; poudre de **lait** entier; lactosérum en poudre (**lait**); émulsifiant: **lécithines (soja)**; arôme naturel de vanille) ; céréales croustillantes (farine de **blé**, sucre, farine de malt de **blé**, amidon (**blé**), poudre à lever: E500ii, sel, beurre de cacao, arôme naturel de vanille); sirop de glucose; sucre; agent d'enrobage: E414

Fondation Cocoa Horizons: ingrédients cacao. Soutient la fondation Cocoa Horizons dans les pays où le programme est opérationnel.

Conditionnement

	EAN	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
UC	8711177638164	0,800 KG	0,820 KG	270x190x83 MM
CAR	18711177638161	3,200 KG	3,650 KG	256x154x268 MM

Forme	Pcs enrobées
Quantité	0,8KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	4UC/CAR
Quantité par palette	138CAR/PAL
Quantité à commander	3,2 KG (ou multiple de)

Critères chimiques

HUMIDITÉ	max 1 %
----------	---------

Méthode de référence

IOCC1(1952)

Critères physiques

Non spécifié.

Méthode de référence

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

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954
ISO7954
ISO21528-2
ISO4832
ISO16649-2

Article : CHW-CC-CRISPE0-02B
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

28.12.2022 10:51:47

p. 1 / 4

CHW-CC-CRISPE0-02B

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

Critères microbiologiques

SALMONELLES non détecté/25g

Méthode de référence

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

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	507 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,322 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25,4 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,4 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.122 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	0,932 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	24,7 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	18,6 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	35,4 %	VITAMINE D (UI)	37
ACIDES GRAS SATURÉS	14,8 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	1,689 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	74,0 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	14,1 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	7,8 g	VITAMINE E (UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,9 g	FOLATE	6,394 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,2 g	FOLATE AR	3,2 %
CHOLESTÉROL	12,7 mg	PHOSPHORE	129,1 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	64,9 g	PHOSPHORE AR	18,4 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	25,0 %	FER	0,54 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	56,3 g	FER AR	3,9 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	62,6 %	MAGNESIUM	30,6 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	8,2 %
AMIDON	7,5 g	ZINC	0,54 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	1,1 g	ZINC AR	5,4 %
PROTÉINES TOTALES	5,3 g	IODE	3,23 µg
PROTÉINES TOTALES AR	10,5 %	IODE AR	2,2 %
PROTÉINES DE LAIT	3,9 g	CALCIUM	168,7 mg
SEL	0,64 g	CALCIUM AR	21,1 %
SEL AR	10,7 %	CHLORURE	99,19 mg
SODIUM	255,6 mg	CHLORURE AR	12,4 %
ACIDES ORGANIQUES	0,52 g	POTASSIUM	275,8 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	POTASSIUM AR	13,8 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	MANGANESE	0,01 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,7 %
VITAMINE A RETINOL	10,601 µg	FLUORIDE	0,01 mg
VITAMINE A (UI)	35	FLUORIDE AR	0,4 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,067 mg	SELENIUM	2,15 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	6,1 %	SELENIUM AR	3,9 %

CHW-CC-CRISPE0-02B

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

VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,413 mg	CHROMIUM	4,49 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	29,5 %	CHROMIUM AR	11,2 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,000 mg	MOLYBDENUM	6,24 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	12,5 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,407 µg	CENDRES	1,76 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	16,3 %		

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	1
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 / DU QUEENSLAND *	0
SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0	NOIX DE PÉCAN*	0
MOUTARDE	0	PISTACHES*	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	CHATAÎGNES*	0
PORC	0	PIN / PIGNON DE PIN*	0
POULE	0	NOIX DE PILI*	0
FRUCTOSE	1	KARITÉ*	0
MAÏS	1	NOIX DE COEUR*	0
VANILLINE	1	CHINQUAPINE*	0
ALCOOL	0	NOIX DE LYCHEE*	0
ASPARTAME	0	FAÎNES*	0
SARRASIN	0	COURGE OU NOYER*	0
GLUTEN>20 PPM	1	NOIX DE COCO*	0
SIROP DE GLUCOSE À BASE D'ORGE	0	NOIX DE CARYER*	0
BLÉ B. GLU. SIROP INC. DEX.	1	LACTITOL	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA HAUTEMENT RAFFINÉE	1		

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

*: à l'exception d'huile/de la graisse entièrement raffinée.

MONA LISA®

CHW-CC-CRISPE0-02B

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

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.

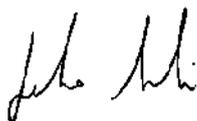
Température de stockage: 12 - 20 °C

Certification cachère

Cachère Dairy

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

Imprimé le 28.12.2022 pour le client BRUYERRE S.A.



Giulio Andreoli

Article : CHW-CC-CRISPE0-02B

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

28.12.2022 10:51:47

p. 4 / 4