



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CEF-CC-CARAME0-W97

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

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

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Céréales enrobées de confiserie à base de cacao au goût caramel
Article :	CEF-CC-CARAME0-W97
Tarif Douanier EU :	1806.9019

Composition typique

Mélange de chocolat au lait et de chocolat blanc au goût caramel 84,0% (sucre; beurre de cacao 29,0%; poudre de caramel (*lait entier condensé, sucre, sirop de glucose, sel, correcteur d'acidité: E500ii*); poudre de *lait* entier; lactosérum en poudre (*lait*); pâte de cacao 1,0%; émulsifiant: *lécithine de soja*; arôme naturel) ; céréales croustillantes salées (*farine de blé, sucre, sel, farine d'avoine, farine de malt de blé, poudre à lever: E500ii, arôme naturel de vanille*); sirop de glucose; sucre; agent d'enrobage: E414; amidon modifié; graisse végétale (noix de coco)

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	5410522547801	0,800 KG
CAR	5410522547795	3,200 KG
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

IOCCC1(1952)

Critères physiques

Non spécifié.

Méthode de référence

Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5.000/g
LEVURES	max 50/g
MOISSURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	absence/g
SALMONELLES	absence/25g

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954
ISO7954
ISO21528-2
ISO4832
ISO16649-2
ISO6579

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

Article : CEF-CC-CARAME0-W97

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

27.12.2017 11:34:05

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 1 / 5



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CEF-CC-CARAME0-W97

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

Critères microbiologiques

Méthode de référence

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	528 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,249 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	26,4 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,3 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.209 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,130 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	29,9 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	22,6 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	42,7 %	VITAMINE D (UI)		45
ACIDES GRAS SATURÉS	17,9 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2,038 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	89,3 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	17,0 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	9,5 g	VITAMINE E (UI)		3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,1 g	VITAMINE H	BIOTINE	0,002 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	3,6 %
CHOLESTÉROL	15,7 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	6,442 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	57,7 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	3,2 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	22,2 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES		0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	50,6 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR		0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	56,3 %	PHOSPHORE		175,7 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		25,1 %
AMIDON	6,4 g	FER		1,17 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	1,2 g	FER AR		8,3 %
PROTÉINES TOTALES	6,1 g	MAGNESIUM		39,4 mg
PROTÉINES TOTALES AR	12,1 %	MAGNESIUM AR		10,5 %
PROTÉINES DE LAIT	4,2 g	ZINC		0,63 mg
SEL	2,73 g	ZINC AR		6,3 %
SEL AR	45,4 %	IODE		2,60 µg
SODIUM	1.090,4 mg	IODE AR		1,7 %
ACIDES ORGANIQUES	0,39 g	CALCIUM		179,4 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,01 g	CALCIUM AR		22,4 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,03 g	CHLORURE		1.426,35 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR		178,3 %
VITAMINE A RETINOL	36,851 µg	POTASSIUM		315,1 mg
VITAMINE A RETINOL AR	4,6 %	POTASSIUM AR		15,8 %
VITAMINE A (UI)	123	COPPER		0,12 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	2,083 µg	COPPER AR		12,4 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,068 mg	MANGANESE		0,02 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	6,1 %	MANGANESE AR		1,0 %

Article : CEF-CC-CARAME0-W97

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

27.12.2017 11:34:05

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 5



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CEF-CC-CARAME0-W97

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

VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,393 mg	FLUORIDE	0,03 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	28,0 %	FLUORIDE AR	0,9 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,044 mg	SELENIUM	3,91 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,3 %	SELENIUM AR	7,1 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,963 mg	CHROMIUM	10,23 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	16,0 %	CHROMIUM AR	25,6 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,031 mg	MOLYBDENUM	14,02 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	2,2 %	MOLYBDENUM AR	28,0 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,387 µg	CENDRES	2,89 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	15,5 %	ISOMALTULOSE	0,00 g

AR = apports de référence

Informations complémentaires sur les allergènes

PROTÉINES DE LAIT	1	COULEURS AZO **	0
LACTOSE	1	TARTRAZINE (E102)	0
PRODUITS AUX OEUFS	0	CANNELLE	1
PROTÉINES DE SOJA	1	VANILLINE	1
HUILE DE SOJA	1	CORIANDRE	1
LUPIN	0	CÉLERI	0
GLUTEN	1	OMBELLIFÈRES	1
BLÉ	1	JAUNE ORANGÉ S (E110)	0
SEIGLE	1	AZORUBINE (E122)	0
SARRASIN	0	AMARANTE (E123)	0
BOEUF	0	CARMIN DE COCHENILLE A (E124)	0
PORC	0	ROUGE ALLURA AC (E129)	0
POULE	0	BLEU PATENTÉ V (E131)	0
POISSON	0	INDIGOTINE (E132)	0
CRUSTACÉS ET COQUILLAGES	0	LYCOPÈNE (E160B - D)	0
MOLLUSQUES	0	GOMME ADRAGANTE (E413)	0
MAÏS	1	GOMME ARABIQUE E414	1
CACAO	1	SORBATES (E200->E203)	1
LEVURE	1	HYDROLYSATS DE PROTÉINES VÉGÉT	1
LÉGUMINEUSE	1	ALCOOL	0
NOISETTES, AMANDES	0	ASPARTAME	0
HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	0	PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE	0
AUTRES NOIX *	0	MIEL	0
ARACHIDE	0	SEL AJOUTÉ	1
HUILE D'ARACHIDE	0	AIL	1
SÉSAME	0	CAFÉINE	1
HUILE DE SÉSAME	0	BHA/BHT (E320/E321)	0
MOUTARDE	0	SACCHAROSE	1

Article : CEF-CC-CARAME0-W97

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

27.12.2017 11:34:05

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 3 / 5



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CEF-CC-CARAME0-W97

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

Informations complémentaires sur les allergènes

GLUTAMATE (E620 -> E625)	0	FRUCTOSE	1
SULFITE (E220 -> E227)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
BENZOATES (E210->E213)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	0
P-HYDROXYBENZOATES E214->E219	0		

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

Azo-couleurs **: E102,E110,E122,E123,E124,E129,E151,E154 et E155

Autres noix * : noix, noix pécan, noix de cajou, pistaches, marrons, noix macadamia, noix de Brésil.

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

Imprimé le 27.12.2017 pour le client BRUYERRE S.A.

Yoko Vervliet

Article : CEF-CC-CARAME0-W97

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

27.12.2017 11:34:05

p. 4 / 5



CALLEBAUT

BEELGIUM 1911

CEF-CC-CARAME0-W97

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

Annexe pour l'exportation - Composition 100 %

Mélange de chocolat au lait et de chocolat blanc au goût caramel 84,19% (sucre 33,90%; beurre de cacao 29,20%; poudre de caramel (**lait** entier condensé, sucre, sirop de glucose, sel, correcteur d'acidité: E500ii) 18,20%; poudre de **lait** entier 11,90%; lactosérum en poudre (**lait**) 4,90%; pâte de cacao 1,10%; émulsifiant: lécithine de **soja** 0,65%; arôme naturel 0,15%) ; céréales croustillantes salées (farine de **blé**, sucre, sel, farine d'**avoine**, farine de malt de **blé**, poudre à lever: E500ii, arôme naturel de vanille) 14,80%; sirop de glucose 0,40%; sucre 0,30%; agent d'enrobage: E414 0,29%; amidon modifié 0,01%; graisse végétale (noix de coco) 0,01%

Article : CEF-CC-CARAME0-W97

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

27.12.2017 11:34:05

p. 5 / 5