



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

CEW-CC-W1CRIE0-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 chocolat blanc
Certification Certifié HALAL
Article : CEW-CC-W1CRIE0-W97
Tarif Douanier EU : 1704.9030

Cet article va disparaître de la gamme de produits

Composition typique

Chocolat blanc 84,0% (sucre; beurre de cacao; poudre de **lait** entier; lactosérum en poudre (**lait**); émulsifiant: **lécithine de 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; amidon modifié; graisse végétale (noix de coco)

Les produits ayant une DLUO allant jusqu'à 13.09.2018 ne sont pas certifiés halal.

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	5410522545661	0,800 KG
CAR	5410522545654	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
MOISSISSURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954
ISO7954
ISO21528-2
ISO4832

Article : CEW-CC-W1CRIE0-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

16.02.2021 15:08:23

p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CEW-CC-W1CRIE0-W97

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

Critères microbiologiques		Méthode de référence
E.COLI	absence/g	ISO16649-2
SALMONELLES	absence/25g	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 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 B12 CYANO-COBALAMINE AR	16,3 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25,4 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,322 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.122 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,4 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	24,7 g	VITAMINE D CALCIFERON	0,932 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	35,4 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	18,6 %
ACIDES GRAS SATURÉS	14,8 g	VITAMINE D (UI)	37
ACIDES GRAS SATURÉS AR	74,0 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	1,689 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	7,8 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	14,1 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,9 g	VITAMINE E (UI)	3
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,2 g	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	12,7 mg	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	6,394 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	64,9 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	3,2 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	25,0 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	56,3 g	PHOSPHORE	129,1 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	62,6 %	PHOSPHORE AR	18,4 %
POLYOLS	0,0 g	FER	0,54 mg
AMIDON	7,5 g	FER AR	3,9 %
FIBRES ALIMENTAIRES	1,1 g	MAGNESIUM	30,6 mg
PROTÉINES TOTALES	5,3 g	MAGNESIUM AR	8,2 %
PROTÉINES TOTALES AR	10,5 %	ZINC	0,54 mg
PROTÉINES DE LAIT	3,9 g	ZINC AR	5,4 %
SEL	0,64 g	IODE	3,23 µg
SEL AR	10,7 %	IODE AR	2,2 %
SODIUM	255,6 mg	CALCIUM	168,7 mg
ACIDES ORGANIQUES	0,52 g	CALCIUM AR	21,1 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	CHLORURE	99,19 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	CHLORURE AR	12,4 %
ALCOOL	0,00 g	POTASSIUM	275,8 mg
VITAMINE A RETINOL	10,601 µg	POTASSIUM AR	13,8 %
VITAMINE A RETINOL AR	1,3 %	MANGANESE	0,01 mg
VITAMINE A (UI)	35	MANGANESE AR	0,7 %

Article : CEW-CC-W1CRIE0-W97

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

16.02.2021 15:08:23

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CEW-CC-W1CRIE0-W97

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

VITAMINE B1	THIAMINE	0,067 mg	FLUORIDE	0,01 mg
VITAMINE B1	THIAMINE AR	6,1 %	FLUORIDE AR	0,4 %
VITAMINE B2	RIBOFLAVINE	0,413 mg	SELENIUM	2,15 µg
VITAMINE B2	RIBOFLAVINE AR	29,5 %	SELENIUM AR	3,9 %
VITAMINE B3/PP	NIACINE/NICOTIN	0,000 mg	CHROMIUM	4,49 µg
VITAMINE B3/PP	NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	CHROMIUM AR	11,2 %
VITAMINE B5	ACIDE PANTOTHEN. AR	0,0 %	MOLYBDENUM	6,24 µg
VITAMINE B6	PYRIDOXINE AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	12,5 %
VITAMINE B12	CYANO-COBALAMINE	0,407 µg	CENDRES	1,76 g

AR = apports de référence

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

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	1	NOISETTES, AMANDES	0
LACTOSE	1	HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	0
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	0	AUTRES NOIX *	0
SOJA**	1	ARACHIDES**	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA ENTièrement	1	HUILE/GRAISSE D'ARACHIDE ENTièrement	0
LUPIN	0	SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0
GLUTEN	1	HUILE DE SÉSAME	0
BLÉ	1	MOUTARDE	0
SEIGLE	1	ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC	0
SARRASIN	0	VANILLINE	1
BOEUF	0	CÉLERI	0
PORC	0	ALCOOL	0
POULE	0	ASPARTAME	0
POISSONS (Y COMPRIS CALAMAR)	0	FRUCTOSE	1
CRUSTACÉS (Y COMPRIS CREVETTES/PRAIRES,	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
MOLLUSQUES (Y COMPRIS ORMEAU)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	0
MAÏS	1		

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

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

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

"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).

Article : CEW-CC-W1CRIE0-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

16.02.2021 15:08:23

p. 3 / 4



CALLEBAUT

REFIGIUM 1911

CEW-CC-W1CRIE0-W97

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

Imprimé le 16.02.2021 pour le client BRUYERRE S.A.

Evie De Vis