



CALLEBAUT

BEELGIUM 1911

M-7PAIL-E0-401

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 : Biscuit finement émietté
Certification Certifié HALAL
Article : M-7PAIL-E0-401
Tarif Douanier EU : 1905.9070

Composition typique

farine de **blé** 43.0% ; sucre 40.0% ; graisse végétale (tournesol, colza) en proportion variable 8.5% ; matière grasse **laitière** 4.0% ; sucre du **lait** 1.5% ; protéines de **lait** 1.0% ; sel <1% ; extrait de malt (**orge**) <1% ; émulsifiant: lécithine de tournesol <1% ; poudre à lever: E500ii <1%

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : soja

Ce produit est fabriqué sur des lignes communes qui traitent des produits contenant des ingrédients allergènes et donc susceptibles de contenir ces allergènes. Les niveaux d'allergènes présents par contact croisé peuvent varier. Nous recommandons vivement à nos clients de transmettre ces informations sur les allergènes et de les inclure sur leurs propres étiquettes de produits, en particulier ceux vendus aux consommateurs. Nous conseillons également à nos clients de tenir compte des réglementations locales sur les teneurs en allergènes et des normes d'étiquetage. Pour plus d'information, veuillez contacter votre représentant Barry Callebaut.

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	5410522551631	2.500 KG
CAR	5410522552348	10.000 KG

Forme	Flocons
Quantité	2,5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	4UC/CAR
Quantité par palette	24CAR/PAL
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)	

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 2.50 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	12.0 %	+/- 1.0	IOCCC14(1972)

Critères physiques

Non spécifié.

Méthode de référence

Critères microbiologiques

		Méthode de référence
GERMES TOTAUX	max 5,000/g	ISO4833

Article : M-7PAIL-E0-401

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

30.06.2022 15:36:02

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 1 / 2



CALLEBAUT

BEELGIUM 1911

M-7PAIL-E0-401

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

Critères microbiologiques

		Méthode de référence
LEVURES	max 50/g	ISO7954
MOISSISSURES	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
COLIFORMES	max 10/g	ISO4832
E.COLI	non détecté/g	ISO16649-2
SALMONELLES	non détecté/25g	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)

420 Jour (s) après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	450 kcal	SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	41.2 g
MATIÈRE GRASSE TOTALE	12.0 g	FIBRES ALIMENTAIRES	1.6 g
ACIDES GRAS SATURÉS	4.0 g	PROTÉINES TOTALES	5.2 g
GLUCIDES DISPONIBLES	79.4 g	SEL	0.94 g

AR = apports de référence

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 : Absence

Imprimé le 30.06.2022 pour le client BRUYERRE S.A.

Evie De Vis

Article : M-7PAIL-E0-401

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

30.06.2022 15:36:02

p. 2 / 2