



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CEM-CC-M1CRIE0-W97

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 au lait
Certification Certifié HALAL
Article : CEM-CC-M1CRIE0-W97
Tarif Douanier EU : 1806.9019

Cet article va disparaître de la gamme de produits

Composition typique

Chocolat au lait 84,0% (sucre; beurre de cacao; poudre de lait entier; pâte de cacao; lactosérum en poudre (lait); émulsifiant: lécithine de soja; extrait de paprika; 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	5410522545623	0,800 KG
CAR	5410522545616	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

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954
ISO7954
ISO21528-2
ISO4832

Article : CEM-CC-M1CRIE0-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 15:24:41

p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FELGIUM 1911

CEM-CC-M1CRIE0-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	508 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	14,7 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25,4 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,301 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.127 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,4 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	25,5 g	VITAMINE D CALCIFERON	0,964 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	36,4 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	19,3 %
ACIDES GRAS SATURÉS	15,2 g	VITAMINE D (UI)	39
ACIDES GRAS SATURÉS AR	76,2 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	1,745 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	8,1 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	14,5 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,0 g	VITAMINE E (UI)	3
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,2 g	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	12,6 mg	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	7,016 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	62,5 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	3,5 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	24,1 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	53,7 g	PHOSPHORE	139,4 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	59,6 %	PHOSPHORE AR	19,9 %
POLYOLS	0,0 g	FER	1,98 mg
AMIDON	7,8 g	FER AR	14,2 %
FIBRES ALIMENTAIRES	2,0 g	MAGNESIUM	39,2 mg
PROTÉINES TOTALES	5,7 g	MAGNESIUM AR	10,5 %
PROTÉINES TOTALES AR	11,5 %	ZINC	0,68 mg
PROTÉINES DE LAIT	3,7 g	ZINC AR	6,8 %
SEL	0,61 g	IODE	3,34 µg
SEL AR	10,1 %	IODE AR	2,2 %
SODIUM	242,6 mg	CALCIUM	157,5 mg
ACIDES ORGANIQUES	0,50 g	CALCIUM AR	19,7 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,06 g	CHLORURE	103,28 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	0,15 g	CHLORURE AR	12,9 %
ALCOOL	0,00 g	POTASSIUM	298,7 mg
VITAMINE A RETINOL	10,032 µg	POTASSIUM AR	14,9 %
VITAMINE A RETINOL AR	1,3 %	MANGANESE	0,01 mg
VITAMINE A (UI)	33	MANGANESE AR	0,7 %

Article : CEM-CC-M1CRIE0-W97

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

16.02.2021 15:24:41

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

FELGIUM 1911

CEM-CC-M1CRIE0-W97**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

VITAMINE B1 THIAMINE	0,068 mg	FLUORIDE	0,03 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	6,2 %	FLUORIDE AR	0,8 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,381 mg	SELENIUM	2,53 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	27,2 %	SELENIUM AR	4,6 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,076 mg	CHROMIUM	10,67 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,5 %	CHROMIUM AR	26,7 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	0,0 %	MOLYBDENUM	13,79 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	27,6 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,367 µg	CENDRES	1,74 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 : CEM-CC-M1CRIE0-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 15:24:41

p. 3 / 4



CALLEBAUT

BELGIUM 1911

CEM-CC-M1CRIE0-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

Article : CEM-CC-M1CRIE0-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 15:24:41

p. 4 / 4