

CHM-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 au lait
Certification	Certifié HALAL
Article :	CHM-CC-CRISPE0-02B
Numéro de l'article alternatif	R7175.B08
Tarif Douanier EU :	1806.9019

Composition typique

Chocolat au lait 84,0% (sucre; beurre de cacao; poudre de **lait** entier; pâte de cacao; 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.

Les produits dont la date de production est à partir de 28.03.2022 ont une recette légèrement différente.

Conditionnement

	EAN	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
UC	8711177638171	0,800 KG	0,820 KG	270x190x83 MM
CAR	18711177638178	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
MOISSURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954
ISO7954
ISO21528-2
ISO4832

CHM-CC-CRISPE0-02B

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

Critères microbiologiques

Méthode de référence

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)

12 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	510 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,301 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25,5 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,4 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.132 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	0,967 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	25,6 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	19,3 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	36,6 %	VITAMINE D (UI)	39
ACIDES GRAS SATURÉS	15,2 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	1,750 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	75,9 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	14,6 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	8,1 g	VITAMINE E (UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,9 g	FOLATE	7,040 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,2 g	FOLATE AR	3,5 %
CHOLESTÉROL	12,7 mg	PHOSPHORE	163,4 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	62,3 g	PHOSPHORE AR	23,3 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	24,0 %	FER	2,41 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	54,0 g	FER AR	17,2 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	60,0 %	MAGNESIUM	38,5 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	10,3 %
AMIDON	7,8 g	ZINC	0,68 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	2,0 g	ZINC AR	6,8 %
PROTÉINES TOTALES	6,1 g	IODE	3,34 µg
PROTÉINES TOTALES AR	12,2 %	IODE AR	2,2 %
PROTÉINES DE LAIT	3,7 g	CALCIUM	158,5 mg
SEL	0,60 g	CALCIUM AR	19,8 %
SEL AR	10,0 %	CHLORURE	103,26 mg
SODIUM	239,6 mg	CHLORURE AR	12,9 %
ACIDES ORGANIQUES	0,50 g	POTASSIUM	328,7 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,06 g	POTASSIUM AR	16,4 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,15 g	MANGANESE	0,01 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,7 %
VITAMINE A RETINOL	10,063 µg	FLUORIDE	0,03 mg
VITAMINE A (UI)	34	FLUORIDE AR	0,8 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,129 mg	SELENIUM	2,53 µg

CHM-CC-CRISPE0-02B

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

VITAMINE B1 THIAMINE AR	11,7 %	SELENIUM AR	4,6 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,419 mg	CHROMIUM	10,69 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	29,9 %	CHROMIUM AR	26,7 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,582 mg	MOLYBDENUM	13,81 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	3,6 %	MOLYBDENUM AR	27,6 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,367 µg	CENDRES	1,74 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	14,7 %		

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	CHATAÏGNES*	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.

Article : CHM-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 10:40:49

p. 3 / 4

MONA LISA®

CHM-CC-CRISPE0-02B

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

Autres substances d'intérêt

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 : CHM-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 10:40:49

p. 4 / 4