



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**CED-CC-D1CRIE0-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  
**Certification** Certifié HALAL  
**Article :** CED-CC-D1CRIE0-W97  
**Tarif Douanier EU :** 1806.9019

### Composition typique

Chocolat 84,0% (pâte de cacao; sucre; beurre de cacao; matière grasse *laitière*; 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

	<b>EAN</b>	<b>Poids net</b>
UC	5410522545609	0,800 KG
CAR	5410522545593	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

Article : CED-CC-D1CRIE0-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

27.02.2020 15:18:26

**p. 1 / 2**



**CALLEBAUT**

BEELGIUM 1911

## **CED-CC-D1CRIE0-W97**

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

#### **Critères microbiologiques**

#### **Méthode de référence**

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	505 kcal	SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	41,4 g
MATIÈRE GRASSE TOTALE	28,3 g	FIBRES ALIMENTAIRES	8,3 g
ACIDES GRAS SATURÉS	16,9 g	PROTÉINES TOTALES	5,9 g
GLUCIDES DISPONIBLES	52,1 g	SEL	0,43 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 Dairy**

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

Imprimé le 27.02.2020 pour le client BRUYERRE S.A.

Katrien Driekens

Article : CED-CC-D1CRIE0-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

27.02.2020 15:18:26

**p. 2 / 2**