

CHX-CC-MCRISE0-999

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

Spécification de l'article

Dénomination légale : Céréales enrobées de chocolat

Certification Certifié HALAL

Article : CHX-CC-MCRISE0-999

Tarif Douanier EU : 1806.9019

C'est une spécification produit préalable, elle ne doit pas être utilisée comme spécification produit définitive

Composition typique

céréales croustillantes (farine de riz, sucre, sel, beurre de cacao); Chocolat 25,5% (*pâte de cacao; sucre; beurre de cacao; matière grasse laitière; émulsifiant: lécithine de soja; arôme naturel de vanille*); Chocolat au lait 19,0% (*sucre; beurre de cacao; poudre de lait entier; pâte de cacao; lactosérum en poudre (lait); émulsifiant: lécithine de soja; colorant: extrait de paprika; arôme naturel de vanille*); Chocolat blanc 19,0% (*sucre; beurre de cacao; poudre de lait entier; lactosérum en poudre (lait); émulsifiant: lécithine de soja; arôme naturel de vanille*); sirop de glucose; sucre; agent d'enrobage: E414

Cocoa Horizons Foundation. HORIZONS Ingrédients Cacao.

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Fruits à coque, Produits aux oeufs, gluten

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	8711177638195	0,425 KG
CAR	18711177638192	1,700 KG

Forme	Pcs enrobées
Quantité	0,425KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	4UC/CAR
Quantité par palette	196CAR/PAL
Quantité à commander	1,7 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
MOISSISURES	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

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

Article : CHX-CC-MCRISE0-999

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

31.03.2020 10:39:04

p. 1 / 4

Critères microbiologiques

Méthode de référence

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	478 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	7,1 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	23,9 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,142 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.002 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,2 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	20,3 g	VITAMINE D CALCIFERON	0,770 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	29,0 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	15,4 %
ACIDES GRAS SATURÉS	12,1 g	VITAMINE D (UI)	31
ACIDES GRAS SATURÉS AR	60,7 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	1,426 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	6,5 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	11,9 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,7 g	VITAMINE E (UI)	2
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,2 g	VITAMINE H BIOTINE	0,001 mg
CHOLESTÉROL	8,9 mg	VITAMINE H BIOTINE AR	2,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES	66,2 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	5,925 µg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	25,5 %	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	3,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	37,6 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	41,8 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE	145,5 mg
AMIDON	28,2 g	PHOSPHORE AR	20,8 %
FIBRES ALIMENTAIRES	3,0 g	FER	4,09 mg
PROTÉINES TOTALES	5,8 g	FER AR	29,2 %
PROTÉINES TOTALES AR	11,6 %	MAGNESIUM	53,1 mg
PROTÉINES DE LAIT	1,7 g	MAGNESIUM AR	14,2 %
SEL	0,83 g	ZINC	0,66 mg
SEL AR	13,9 %	ZINC AR	6,6 %
SODIUM	334,0 mg	IODE	1,50 µg
ACIDES ORGANIQUES	0,42 g	IODE AR	1,0 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,15 g	CALCIUM	83,4 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	0,38 g	CALCIUM AR	10,4 %
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE	48,48 mg
VITAMINE A RETINOL	14,947 µg	CHLORURE AR	6,1 %
VITAMINE A RETINOL AR	1,9 %	POTASSIUM	328,9 mg
VITAMINE A (UI)	50	POTASSIUM AR	16,4 %
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	2,910 µg	MANGANESE	0,01 mg
VITAMINE B1 THIAMINE	0,054 mg	MANGANESE AR	0,4 %
VITAMINE B1 THIAMINE AR	4,9 %	FLUORIDE	0,03 mg

Article : CHX-CC-MCRISE0-999

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

31.03.2020 10:39:04

p. 2 / 4

CHX-CC-MCRISE0-999

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

VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,204 mg	FLUORIDE AR	1,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	14,6 %	SELENIUM	2,03 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,192 mg	SELENIUM AR	3,7 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,2 %	CHROMIUM	16,09 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,562 mg	CHROMIUM AR	40,2 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	9,4 %	MOLYBDENUM	19,94 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,030 mg	MOLYBDENUM AR	39,9 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	2,2 %	CENDRES	1,67 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,176 µg		

AR = apports de référence

Allergènes additionnels et autre information

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	1	NOISETTES, AMANDES	1
LACTOSE	1	HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	1
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	1	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).

Imprimé le 31.03.2020

Article : CHX-CC-MCRISE0-999

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

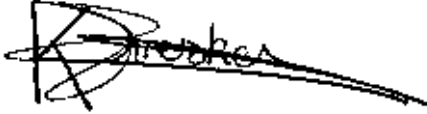
31.03.2020 10:39:04

p. 3 / 4

MONA LISA®

CHX-CC-MCRISE0-999

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



Katrien Drieskens

Article : CHX-CC-MCRISE0-999

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

31.03.2020 10:39:04

p. 4 / 4