



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

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**; épices; 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
E.COLI	absence/g

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954
ISO7954
ISO21528-2
ISO4832
ISO16649-2

Article : CEM-CC-M1CRIE0-W97

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

27.12.2017 11:34:05

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 1 / 5



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CEM-CC-M1CRIE0-W97

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

Critères microbiologiques

Méthode de référence

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 C	ACIDE ASCORBIQUE	0,304 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25,4 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,4 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.126 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	0,960 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	25,5 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	19,2 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	36,4 %	VITAMINE D (UI)		38
ACIDES GRAS SATURÉS	15,2 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	1,740 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	76,0 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	14,5 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	8,1 g	VITAMINE E (UI)		3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,0 g	VITAMINE H	BIOTINE	0,002 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,2 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	3,6 %
CHOLESTÉROL	12,8 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	7,030 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	62,5 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	3,5 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	24,1 %	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	53,6 g	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	59,6 %	PHOSPHORE		140,7 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		20,1 %
AMIDON	7,8 g	FER		1,99 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	2,1 g	FER AR		14,2 %
PROTÉINES TOTALES	5,8 g	MAGNESIUM		39,6 mg
PROTÉINES TOTALES AR	11,5 %	MAGNESIUM AR		10,6 %
PROTÉINES DE LAIT	3,8 g	ZINC		0,68 mg
SEL	0,67 g	ZINC AR		6,8 %
SEL AR	11,1 %	IODE		3,34 µg
SODIUM	266,7 mg	IODE AR		2,2 %
ACIDES ORGANIQUES	0,51 g	CALCIUM		159,2 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,06 g	CALCIUM AR		19,9 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,15 g	CHLORURE		103,50 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR		12,9 %
VITAMINE A RETINOL	10,060 µg	POTASSIUM		302,3 mg
VITAMINE A RETINOL AR	1,3 %	POTASSIUM AR		15,1 %
VITAMINE A (UI)	33	COPPER		0,42 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	2,656 µg	COPPER AR		42,0 %

Article : CEM-CC-M1CRIE0-W97

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

27.12.2017 11:34:05

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 5

**CALLEBAUT**

FELGIUM 1911

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

VITAMINE B1 THIAMINE	0,069 mg	MANGANESE	0,01 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	6,3 %	MANGANESE AR	0,7 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,385 mg	FLUORIDE	0,03 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	27,5 %	FLUORIDE AR	0,8 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,076 mg	SELENIUM	2,55 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,5 %	SELENIUM AR	4,6 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,958 mg	CHROMIUM	10,73 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	16,0 %	CHROMIUM AR	26,8 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,044 mg	MOLYBDENUM	13,86 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	3,1 %	MOLYBDENUM AR	27,7 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,371 µg	CENDRES	1,76 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	14,8 %	ISOMALTULOSE	0,00 g

AR = apports de référence

Informations complémentaires sur les allergènes

PROTÉINES DE LAIT	1	COULEURS AZO **	0
LACTOSE	1	TARTRAZINE (E102)	0
PRODUITS AUX OEUFS	0	CANNELLE	1
PROTÉINES DE SOJA	1	VANILLINE	1
HUILE DE SOJA	1	CORIANDRE	1
LUPIN	0	CÉLERI	0
GLUTEN	1	OMBELLIFÈRES	1
BLÉ	1	JAUNE ORANGÉ S (E110)	0
SEIGLE	1	AZORUBINE (E122)	0
SARRASIN	0	AMARANTE (E123)	0
BOEUF	0	CARMIN DE COCHENILLE A (E124)	0
PORC	0	ROUGE ALLURA AC (E129)	0
POULE	0	BLEU PATENTÉ V (E131)	0
POISSON	0	INDIGOTINE (E132)	0
CRUSTACÉS ET COQUILLAGES	0	LYCOPÈNE (E160B - D)	0
MOLLUSQUES	0	GOMME ADRAGANTE (E413)	0
MAÏS	1	GOMME ARABIQUE E414	1
CACAO	1	SORBATES (E200->E203)	1
LEVURE	1	HYDROLYSATS DE PROTÉINES VÉGÉT	1
LÉGUMINEUSE	1	ALCOOL	0
NOISETTES, AMANDES	0	ASPARTAME	0
HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	0	PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE	0
AUTRES NOIX *	0	MIEL	0
ARACHIDE	0	SEL AJOUTÉ	1
HUILE D'ARACHIDE	0	AIL	1
SÉSAME	0	CAFÉINE	1

Article : CEM-CC-M1CRIE0-W97

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

27.12.2017 11:34:05

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 3 / 5



CALLEBAUT

BEELGIUM 1911

CEM-CC-M1CRIE0-W97

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

Informations complémentaires sur les allergènes

HUILE DE SÉSAME	0	BHA/BHT (E320/E321)	0
MOUTARDE	0	SACCHAROSE	1
GLUTAMATE (E620 -> E625)	0	FRUCTOSE	1
SULFITE (E220 -> E227)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
BENZOATES (E210->E213)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	0
P-HYDROXYBENZOATES E214->E219	0		

Légende : 1 = Présent / apte 0 = Absent / inapte

Azo-couleurs **: E102,E110,E122,E123,E124,E129,E151,E154 et E155

Autres noix * : noix, noix pécan, noix de cajou, pistaches, marrons, noix macadamia, noix de Brésil.

"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 27.12.2017 pour le client BRUYERRE S.A.

Yoko Vervliet

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

27.12.2017 11:34:05

p. 4 / 5



CALLEBAUT

BELGIUM 1911

CEM-CC-M1CRIE0-W97

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

Annexe pour l'exportation - Composition 100 %

*Chocolat au lait 84,19% (sucre 50,90%; beurre de cacao 22,10%; poudre de **lait** entier 15,30%; pâte de cacao 6,00%; lactosérum en poudre (**lait**) 4,90%; émulsifiant: lécithine de **soja** 0,76%; épices 0,03%; arôme naturel de vanille 0,01%) ; 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) 14,80%; sirop de glucose 0,40%; sucre 0,30%; agent d'enrobage: E414 0,29%; amidon modifié 0,01%; graisse végétale (noix de coco) 0,01%*

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

27.12.2017 11:34:05

p. 5 / 5