

CHX-CC-MCRISE0-999

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 : 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) 35,0% ; Chocolat 25,5% (pâte de cacao 45,5%; sucre 45,5%; beurre de cacao 5,0%; matière grasse *laitière* 3,5%; émulsifiant: *lécithine de soja* <1%; arôme naturel de vanille <1%) ; Chocolat au lait 19,0% (sucre 51,0%; beurre de cacao 22,5%; poudre de *lait entier* 15,5%; pâte de cacao 6,0%; lactosérum en poudre (*lait*) 5,0%; émulsifiant: *lécithine de soja* <1%; colorant: *extrait de paprika* <1%; arôme naturel de vanille <1%) ; Chocolat blanc 19,0% (sucre 52,5%; beurre de cacao 24,5%; poudre de *lait entier* 15,0%; lactosérum en poudre (*lait*) 7,0%; émulsifiant: *lécithine de soja* <1%; arôme naturel de vanille <1%) ; sirop de glucose <1%; sucre <1%; agent d'enrobage: E414 <1%

Fondation Cocoa Horizons: ingrédients cacao. Soutient la fondation Cocoa Horizons dans les pays où le programme est opérationnel.

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

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

Ce produit est fabriqué sur des lignes communes qui traitent des produits contenant des ingrédients allergènes et donc susceptibles de contenir ces allergènes. Les niveaux d'allergènes présents par contact croisé peuvent varier. Nous recommandons vivement à nos clients de transmettre ces informations sur les allergènes et de les inclure sur leurs propres étiquettes de produits, en particulier ceux vendus aux consommateurs. Nous conseillons également à nos clients de tenir compte des réglementations locales sur les teneurs en allergènes et des normes d'étiquetage. Pour plus d'information, veuillez contacter votre représentant Barry Callebaut.

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

IOCC1(1952)

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

pour le client 5996

26.11.2020 15:29:29

p. 1 / 2

CHX-CC-MCRISE0-999

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

Critères physiques

Non spécifié.

Méthode de référence

Critères microbiologiques

		Méthode de référence
GERMES TOTAUX	max 5.000/g	ISO4833
LEVURES	max 50/g	ISO7954
MOISSURES	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
COLIFORMES	max 10/g	ISO4832
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	478 kcal	SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	37,6 g
MATIÈRE GRASSE TOTALE	20,3 g	FIBRES ALIMENTAIRES	3,0 g
ACIDES GRAS SATURÉS	12,1 g	PROTÉINES TOTALES	5,8 g
GLUCIDES DISPONIBLES	66,2 g	SEL	0,83 g

AR = apports de référence

Conditions de stockage

Entreposer le produit dans un local propre, sec (humidité relative max.70 %) et sans odeur.

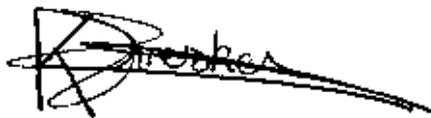
Température de stockage: 12 - 20 °C

Certification cachère

Cachère Dairy

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

Imprimé le 26.11.2020 pour le client BRUYERRE S.A.



Katrien Drieskens