



CALLEBAUT[®]

ESTABLISHED 1911

CEM-CC-MINIMIX-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
Article : CEM-CC-MINIMIX-999
Tarif Douanier EU : 1806.9019

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* anhydre; 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*; épices; 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; amidon modifié; graisse végétale (noix de coco)

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

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

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	5410522519655	0,425 KG
CAR	5410522517927	4,250 KG

Forme	Pcs enrobées
Quantité	0,425KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	10UC/CAR
Quantité par palette	84CAR/PAL
Quantité à commander	4,25 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

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954
ISO7954
ISO21528-2
ISO4832

Article : CEM-CC-MINIMIX-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

12.02.2018 09:27:58

p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FELSIUM 1911

CEM-CC-MINIMIX-999**Spécification de l'article selon la législation de l' UE****Critères microbiologiques****Méthode de référence**

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	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,142 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	23,9 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,2 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.002 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	0,770 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	20,3 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	15,4 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	29,0 %	VITAMINE D (UI)	31
ACIDES GRAS SATURÉS	12,1 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	1,426 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	60,7 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	11,9 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	6,5 g	VITAMINE E (UI)	2
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,7 g	VITAMINE H BIOTINE	0,001 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,2 g	VITAMINE H BIOTINE AR	2,0 %
CHOLESTÉROL	8,9 mg	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	5,925 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	66,2 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	3,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	25,5 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	37,6 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	41,8 %	PHOSPHORE	145,5 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR	20,8 %
AMIDON	28,2 g	FER	4,09 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	3,0 g	FER AR	29,2 %
PROTÉINES TOTALES	5,8 g	MAGNESIUM	53,1 mg
PROTÉINES TOTALES AR	11,6 %	MAGNESIUM AR	14,2 %
PROTÉINES DE LAIT	1,7 g	ZINC	0,66 mg
SEL	0,87 g	ZINC AR	6,6 %
SEL AR	14,4 %	IODE	1,50 µg
SODIUM	346,6 mg	IODE AR	1,0 %
ACIDES ORGANIQUES	0,42 g	CALCIUM	83,4 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,15 g	CALCIUM AR	10,4 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,38 g	CHLORURE	48,48 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR	6,1 %
VITAMINE A RETINOL	14,947 µg	POTASSIUM	328,9 mg
VITAMINE A RETINOL AR	1,9 %	POTASSIUM AR	16,4 %
VITAMINE A (UI)	50	COPPER	0,91 mg

Article : CEM-CC-MINIMIX-999

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

12.02.2018 09:27:58

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

CEM-CC-MINIMIX-999**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	2,910 µg	COPPER AR	90,6 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,054 mg	MANGANESE	0,01 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	4,9 %	MANGANESE AR	0,4 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,204 mg	FLUORIDE	0,03 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	14,6 %	FLUORIDE AR	1,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,192 mg	SELENIUM	2,03 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	1,2 %	SELENIUM AR	3,7 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,562 mg	CHROMIUM	16,09 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	9,4 %	CHROMIUM AR	40,2 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,030 mg	MOLYBDENUM	19,94 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	2,2 %	MOLYBDENUM AR	39,9 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,176 µg	CENDRES	1,67 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	7,1 %	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	1	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	1	ASPARTAME	0
HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	1	PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE	0
AUTRES NOIX *	0	MIEL	0
ARACHIDE	0	SEL AJOUTÉ	1
HUILE D'ARACHIDE	0	AIL	1

Article : CEM-CC-MINIMIX-999

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

12.02.2018 09:27:58

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 3 / 4



CALLEBAUT

BEELGIUM 1911

CEM-CC-MINIMIX-999

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

Informations complémentaires sur les allergènes

SÉSAME	0	CAFÉINE	1
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 12.02.2018 pour le client BRUYERRE S.A.

Yoko Vervliet