

CHW-CC-CRISPE0-02B

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

BARRY CALLEBAUT FRANCE
5 BOULEVARD MICHELET - BP 8
78250 HARDRICOURT
FRANCE

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Céréales enrobées de chocolat blanc
Certification	Certifié HALAL
Article :	CHW-CC-CRISPE0-02B
Tarif Douanier EU :	1704.9030

Composition typique

Chocolat blanc 84,0% (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%) ; 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) 15,0%; 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.

Conditionnement

	EAN	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)	Matériau d'emballage
UC	8711177638164	0,800 KG	0,820 KG	270x190x83 MM	Sac laminé stand-up (PE)
CAR	18711177638161	3,200 KG	3,650 KG	256x154x268 MM	Carton préformé

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 : CHW-CC-CRISPE0-02B
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 4384

10.12.2021 14:31:05

p. 1 / 5

CHW-CC-CRISPE0-02B

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	507 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,322 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25,4 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,4 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.122 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	0,932 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	24,7 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	18,6 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	35,4 %	VITAMINE D (UI)	37
ACIDES GRAS SATURÉS	14,8 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	1,689 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	74,0 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	14,1 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	7,8 g	VITAMINE E (UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,9 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	6,394 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,2 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	3,2 %
CHOLESTÉROL	12,7 mg	PHOSPHORE	129,1 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	64,9 g	PHOSPHORE AR	18,4 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	25,0 %	FER	0,54 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	56,3 g	FER AR	3,9 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	62,6 %	MAGNESIUM	30,6 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	8,2 %
AMIDON	7,5 g	ZINC	0,54 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	1,1 g	ZINC AR	5,4 %
PROTÉINES TOTALES	5,3 g	IODE	3,23 µg
PROTÉINES TOTALES AR	10,5 %	IODE AR	2,2 %
PROTÉINES DE LAIT	3,9 g	CALCIUM	168,7 mg
SEL	0,64 g	CALCIUM AR	21,1 %
SEL AR	10,7 %	CHLORURE	99,19 mg
SODIUM	255,6 mg	CHLORURE AR	12,4 %
ACIDES ORGANIQUES	0,52 g	POTASSIUM	275,8 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	POTASSIUM AR	13,8 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	MANGANESE	0,01 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,7 %
VITAMINE A RETINOL	10,601 µg	FLUORIDE	0,01 mg
VITAMINE A (UI)	35	FLUORIDE AR	0,4 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,067 mg	SELENIUM	2,15 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	6,1 %	SELENIUM AR	3,9 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,413 mg	CHROMIUM	4,49 µg

Article : CHW-CC-CRISPE0-02B

pour le client 4384

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

10.12.2021 14:31:05

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 5

CHW-CC-CRISPE0-02B

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

VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	29,5 %	CHROMIUM AR	11,2 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,000 mg	MOLYBDENUM	6,24 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	12,5 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,407 µg	CENDRES	1,76 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	16,3 %		

AR = apports de référence

Autres Informations allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	1	NOISETTES, AMANDES	0
LACTOSE	1	HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	0
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	0	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	0	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

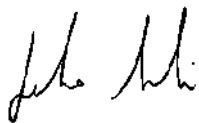
Certificat OK cachère disponible sur demande. Le statut cachère est confirmé sur l'emballage (seulement pour produits solides).

Imprimé le 10.12.2021 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

**MoNA
LISA®**

CHW-CC-CRISPE0-02B

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



Giulio Andreoli

Article : CHW-CC-CRISPE0-02B

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 4384

10.12.2021 14:31:05

p. 4 / 5

CHW-CC-CRISPE0-02B

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

Annexe pour l'exportation - Composition 100 %

Chocolat blanc 84,19% (sucre 52,70%; beurre de cacao 24,60%; poudre de **lait** entier 14,90%; lactosérum en poudre (**lait**) 7,20%; émulsifiant: *lécithine de soja* 0,59%; 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 0,42% ; sucre 0,30% ; agent d'enrobage: E414 0,29%

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

Saccharose	46,6 %
Beurre de cacao	21,1 %
Matière grasse de lait	3,50 %
Matière de lait	17,99 %
Matière de cacao non gras	0,00 %