



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CED-CC-D1CRISP-W97

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 (EU)		
Article :	CED-CC-D1CRISP-W97		
Tarif Douanier EU :	1806.9019		
EAN/UPC :			
0,80 KG	UC		5410522481587
3,20 KG	CAR		5410522481594

Composition typique (Données inappropriées pour la demande des restitutions)

Chocolat 84,0% (pâte de cacao 45,5% ; sucre 45,5% ; beurre de cacao 5,0% ; matière grasse *laitière* anhydre 3,5% ; 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% ; amidon modifié <1% ; graisse végétale (noix de coco) <1%

Conditionnement

Pcs enrobées 0,8KG/UC 4UC/CAR 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

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.

Article : CED-CC-D1CRISP-W97

pour le client 4384

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

19.06.2015 11:18:38

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CED-CC-D1CRISP-W97

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

Dimensions standard

Non spécifié.

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	505 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,0000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25,2 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.112 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,1 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	28,3 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	22,2 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	40,0 %	VITAMINE D	(UI)	44
ACIDES GRAS SATURÉS	16,9 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2,1 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	84,0 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	17,6 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	9,0 g	VITAMINE E	(UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,1 g	VITAMINE H	BIOTINE	0,0000 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,2 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	10,3 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	9,43 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	52,1 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	4,7 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	20,0 %	VITAMINE K-	PHYLLIQUINONES	0,0000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	41,4 g	VITAMINE K-	PHYLLIQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	46,0 %	PHOSPHORE		143,6 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		20,5 %
AMIDON	9,5 g	FER		11,1 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	8,3 g	FER AR		79,6 %
PROTÉINES TOTALES	5,9 g	MAGNESIUM		100,1 mg
PROTÉINES TOTALES AR	12,0 %	MAGNESIUM AR		26,7 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC		1,3 mg
SEL	0,09 g	ZINC AR		12,6 %
SEL AR	1,6 %	IODE		0,0000 µg
SODIUM	0,04 g	IODE AR		0,0 %
ACIDES ORGANIQUES	0,61 g	CALCIUM		29,0 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,5 g	CALCIUM AR		3,6 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,1 g	CHLORURE		7,60 mg
ALCOOL	0,0 g	CHLORURE AR		1,0 %
VITAMINE A	RETINOL	POTASSIUM		521,4 mg
VITAMINE A	RETINOL AR	POTASSIUM AR		26,1 %
VITAMINE A	(UI)	COPPER		2,6 mg
PROVITAMINE A	BETA-CAROTENE	COPPER AR		263,9 %
VITAMINE B1	THIAMINE	MANGANESE		0,0040 mg
VITAMINE B1	THIAMINE AR	MANGANESE AR		0,2 %
VITAMINE B2	RIBOFLAVINE	FLUORIDE		0,080 mg

Article : CED-CC-D1CRISP-W97

pour le client 4384

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

19.06.2015 11:18:38

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CED-CC-D1CRISP-W97

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

VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	5,5 %	FLUORIDE AR	2,4 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,57 mg	SELENIUM	3,2 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	3,6 %	SELENIUM AR	5,8 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,31 mg	CHROMIUM	41,6 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	5,1 %	CHROMIUM AR	103,9 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,040 mg	MOLYBDENUM	50,6 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	2,7 %	MOLYBDENUM AR	101,1 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,0000 µg	CENDRES	1,7 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %	ISOMALTULOSE	0 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)	0
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
HUILE DE SÉSAME	0	BHA/BHT (E320/E321)	0
MOUTARDE	0	SACCHAROSE	1
GLUTAMATE (E620 -> E625)	0	FRUCTOSE	1

Article : CED-CC-D1CRISP-W97

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

pour le client 4384

19.06.2015 11:18:38

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CED-CC-D1CRISP-W97

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

Informations complémentaires sur les allergènes

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 19.06.2015 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Yoko Vervliet

Article : CED-CC-D1CRISP-W97

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

pour le client 4384

19.06.2015 11:18:38

p. 4 / 4