



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**CEW-CC-W1CRISP-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

<b>Dénomination légale :</b>	Céréales enrobées de chocolat blanc (EU)		
<b>Article :</b>	CEW-CC-W1CRISP-W97		
<b>Tarif Douanier EU :</b>	1704.9030		
<b>EAN/UPC :</b>			
0,80 KG	UC		5410522481549
3,20 KG	CAR		5410522481556

### Composition typique (Données inappropriées pour la demande des restitutions)

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% ; 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
MOISSISSURES	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 : CEW-CC-W1CRISP-W97

pour le client 4384

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

19.06.2015 11:20:51

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

p. 1 / 4



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

# CEW-CC-W1CRISP-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	508 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,32 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25,4 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,4 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.124 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	0,94 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	24,8 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	18,7 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	35,0 %	VITAMINE D	(UI)	37
ACIDES GRAS SATURÉS	14,8 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	1,7 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	74,0 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	14,1 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	7,9 g	VITAMINE E	(UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,9 g	VITAMINE H	BIOTINE	0,0030 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,2 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	5,1 %
CHOLESTÉROL	12,7 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	6,41 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	64,8 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	3,2 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	25,0 %	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES	0,0000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	56,2 g	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	62,5 %	PHOSPHORE		129,4 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		18,5 %
AMIDON	7,5 g	FER		0,54 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	1,1 g	FER AR		3,9 %
PROTÉINES TOTALES	5,3 g	MAGNESIUM		30,6 mg
PROTÉINES TOTALES AR	11,0 %	MAGNESIUM AR		8,2 %
PROTÉINES DE LAIT	3,9 g	ZINC		0,54 mg
SEL	0,39 g	ZINC AR		5,4 %
SEL AR	6,4 %	IODE		3,25 µg
SODIUM	0,15 g	IODE AR		2,2 %
ACIDES ORGANIQUES	0,52 g	CALCIUM		168,9 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,0 g	CALCIUM AR		21,1 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,0 g	CHLORURE		99,8 mg
ALCOOL	0,0 g	CHLORURE AR		12,5 %
VITAMINE A	RETINOL	POTASSIUM		275,8 mg
VITAMINE A	RETINOL AR	POTASSIUM AR		13,8 %
VITAMINE A	(UI)	COPPER		0,040 mg
PROVITAMINE A	BETA-CAROTENE	COPPER AR		3,9 %
VITAMINE B1	THIAMINE	MANGANESE		0,010 mg
VITAMINE B1	THIAMINE AR	MANGANESE AR		0,7 %
VITAMINE B2	RIBOFLAVINE	FLUORIDE		0,020 mg

Article : CEW-CC-W1CRISP-W97

pour le client 4384

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

19.06.2015 11:20:51

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

p. 2 / 4



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

# CEW-CC-W1CRISP-W97

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

VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	29,5 %	FLUORIDE AR	0,4 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,0000 mg	SELENIUM	2,2 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	SELENIUM AR	3,9 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	1,1 mg	CHROMIUM	4,5 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	18,6 %	CHROMIUM AR	11,3 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,040 mg	MOLYBDENUM	6,3 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	2,7 %	MOLYBDENUM AR	12,6 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,41 µg	CENDRES	1,8 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	16,3 %	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 : CEW-CC-W1CRISP-W97

pour le client 4384

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

19.06.2015 11:20:51

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

p. 3 / 4



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**CEW-CC-W1CRISP-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 : CEW-CC-W1CRISP-W97

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

pour le client 4384

19.06.2015 11:20:51

**p. 4 / 4**