

CHF-CC-CCRISE0-02B

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

BARRY CALLEBAUT FRANCE

Boîte post. 8

78250 HARDRICOURT

FRANCE

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Céréales enrobées de chocolat blanc au caramel
Certification	Certifié HALAL
Article :	CHF-CC-CCRISE0-02B
Numéro de l'article alternatif	R7178.B08
Tarif Douanier EU :	1806.9019

Composition typique

Chocolat blanc au caramel 84,0% (sucre 35,0%; beurre de cacao 27,5%; poudre de **lait** entier 17,5%; poudre de caramel (**lait** écrémé en poudre, lactosérum en poudre (**lait**), sucre, matière grasse **laitière**, arôme naturel de vanille) 10,5%; poudre de **lait** écrémé 7,0%; sucre caramélisé 1,5%; émulsifiant: lécithine <1%; pâte de cacao <1%; sel <1%) ; céréales croustillantes salées (farine de **blé**, sucre, sel, farine d'**avoine**, farine de malt de **blé**, poudre à lever: E500ii, 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.

Products with a best before date till 02.08.2022 have a different recipe.

Conditionnement

	EAN	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)	Matériau d'emballage
UC	8711177638188	0,800 KG	0,820 KG	270x190x83 MM	Sac laminé stand-up (PE)
CAR	18711177638185	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)

Informations sur l'emballage

Unité de	Matériel d'emballage	Code d'identification
UC	Sac	07-O
CAR	Carton	20-PAP

Critères chimiques

HUMIDITÉ max 1 %

Méthode de référence

IOCCC1(1952)

Article : CHF-CC-CCRISE0-02B

B. C. Manufacturing Italia S.P.A. - Corso Monforte 41

20122 MILANO - ITALIE

Tél.: 0323511111 Fax.: 0323516557

pour le client 4384

19.10.2024 18:04:42

p. 1 / 4

CHF-CC-CCRISE0-02B

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	non détecté/g	ISO16649-2
SALMONELLES	non détecté/375g	ISO6579-1

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 dans les conditions de stockage recommandées ci-dessous

Informations nutritionnelles pour 100 g (valeurs calculées d'après les données bibliographiques)

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	521 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,394 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	26,0 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,5 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.179 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,051 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	29,0 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	21,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	41,5 %	VITAMINE D (UI)	42
ACIDES GRAS SATURÉS	17,4 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	1,906 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	86,8 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	15,9 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	8,8 g	VITAMINE E (UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,1 g	FOLATE	7,790 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	FOLATE AR	3,9 %
CHOLESTÉROL	15,5 mg	PHOSPHORE	186,5 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	54,7 g	PHOSPHORE AR	26,6 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	21,0 %	FER	1,00 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	47,5 g	FER AR	7,1 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	52,8 %	MAGNESIUM	34,7 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	9,2 %
AMIDON	6,5 g	ZINC	0,69 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	1,2 g	ZINC AR	6,9 %
PROTÉINES TOTALES	9,2 g	IODE	5,33 µg
PROTÉINES TOTALES AR	18,3 %	IODE AR	3,6 %
PROTÉINES DE LAIT	7,1 g	CALCIUM	188,9 mg
SEL	2,86 g	CALCIUM AR	23,6 %
SEL AR	47,6 %	CHLORURE	235,11 mg

Article : CHF-CC-CCRISE0-02B

pour le client 4384

B. C. Manufacturing Italia S.P.A. - Corso Monforte 41

20122 MILANO - ITALIE

19.10.2024 18:04:42

Tél.: 0323511111 Fax.: 0323516557

p. 2 / 4

CHF-CC-CCRISE0-02B

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

SODIUM	1.143,2 mg	CHLORURE AR	29,4 %
ACIDES ORGANIQUES	0,50 g	POTASSIUM	306,8 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	POTASSIUM AR	15,3 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,01 g	MANGANESE	0,01 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,7 %
VITAMINE A RETINOL	31,039 µg	FLUORIDE	0,02 mg
VITAMINE A (UI)	103	FLUORIDE AR	0,5 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,114 mg	SELENIUM	2,65 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	10,4 %	SELENIUM AR	4,8 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,465 mg	CHROMIUM	6,15 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	33,2 %	CHROMIUM AR	15,4 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,422 mg	MOLYBDENUM	9,14 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	2,6 %	MOLYBDENUM AR	18,3 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,435 µg	CENDRES	3,42 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	17,4 %		

AR = apports de référence

Allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	1	AVOINE	1
LACTOSE	1	SEIGLE	0
OEUFS ET PRODUITS À BASE D'OEUFS	0	ORGE (EXCEPT SIROP DE GLUCOSE)	0
SOJA*	0	BLÉ EN ÉPEAUTRE, EX. G. SIROP	1
POISSONS (INCL. CALAMAR)	0	SOUCHES HYBRIDES DE CÉRÉALES	0
CRUSTACÉS (INCL. CREVETTES)	0	NOISETTES*	0
ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC >	0	AMANDES*	0
CÉLERI	0	NOIX DU BRÉSIL*	0
ARACHIDES*	0	NOIX DE CAJOU*	0
HUILE D'ARACHIDE HAUTEMENT RAFFINÉE	0	NOIX DE MACADAMIA*	0
SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0	NOIX DE PÉCAN*	0
MOUTARDE	0	PISTACHE*	0
LUPIN	0	NOIX*	0
MOLLUSQUES (INCL. ORMEAU)	0	F. RÉF. HUILE DE NOIX, EX. CACAHUÈTE	0

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

*: à l'exception d'huile/de la graisse entièrement raffinée.

Autres substances d'intérêt

BOEUF	0	CHÂTAIGNE*	0
PORC	0	PIGNONS DE PIN*	0
POULE	0	NOIX DE PILI*	0
FRUCTOSE	1	NOIX DE KARITÉ*	0
MAÏS	1	NOIX EN COEUR*	0
VANILLINE	1	CHINQUAPIN*	0

Article : CHF-CC-CCRISE0-02B

B. C. Manufacturing Italia S.P.A. - Corso Monforte 41

20122 MILANO - ITALIE

Tél.: 0323511111 Fax.: 0323516557

pour le client 4384

19.10.2024 18:04:42

p. 3 / 4

CHF-CC-CCRISE0-02B

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

Autres substances d'intérêt

ALCOOL	0	LITCHI*	0
ASPARTAME	0	NOIX DE HÊTRE*	0
SARRASIN	0	NOIX DE BEURRE*	0
GLUTEN>20 PPM	1	NOIX DE COCO*	0
SIROP DE GLUCOSE À BASE D'ORGE	0	NOIX DE HICKORY*	0
BLÉ B. GLU. SIROP INC. DEX.	1	LACTITOL	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA HAUTEMENT RAFFINÉE	0		

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

*: à l'exception d'huile/de la graisse entièrement raffinée.

Informations sur la pertinence diététique

CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	0
--------------------------	---	--------------------------	---

Légende : 1 = apte 0 = inapte

"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 recommandée : 12 - 20 °C

Certification cachère

Cachère Dairy

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

Imprimé le 19.10.2024 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE



Michele Mazzocco