



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

**CEW-CC-W1CRIE0-W97**

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

FUSEAU SAS  
RUE CHARLES LACRETELLE  
ZAC DE L'HOIRIE  
49070 BEAUCOUZE  
FRANCE

## Spécification de l'article

**Dénomination légale :** Céréales enrobées de chocolat blanc  
**Certification** Certifié HALAL  
**Article :** CEW-CC-W1CRIE0-W97  
**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%; amidon modifié <1%; graisse végétale (noix de coco) <1%

Les produits ayant une DLUO allant jusqu'à 13.09.2018 ne sont pas certifiés halal.

## Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	5410522545661	0.800 KG
CAR	5410522545654	3.200 KG

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

IOCC1(1952)

## Critères physiques

Non spécifié.

## Méthode de référence

## Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5,000/g
LEVURES	max 50/g
MOISSISURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g

## Méthode de référence

ISO4833  
ISO7954  
ISO7954  
ISO21528-2  
ISO4832

Article : CEW-CC-W1CRIE0-W97  
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122  
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE  
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 9422

05.03.2018 17:41:21

**p. 1 / 4**



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

# CEW-CC-W1CRIE0-W97

## 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	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 H	BIOTINE	0.003 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0.2 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	5.2 %
CHOLESTÉROL	12.7 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	6.394 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	64.9 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	3.2 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	25.0 %	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES	0.000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	56.3 g	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES AR	0.0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	62.6 %	PHOSPHORE		129.1 mg
POLYOLS	0.0 g	PHOSPHORE AR		18.4 %
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	10.5 %	MAGNESIUM AR		8.2 %
PROTÉINES DE LAIT	3.9 g	ZINC		0.54 mg
SEL	0.72 g	ZINC AR		5.4 %
SEL AR	12.0 %	IODE		3.23 µg
SODIUM	288.8 mg	IODE AR		2.2 %
ACIDES ORGANIQUES	0.52 g	CALCIUM		168.7 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0.00 g	CALCIUM AR		21.1 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0.00 g	CHLORURE		99.19 mg
ALCOOL	0.00 g	CHLORURE AR		12.4 %
VITAMINE A	RETINOL	POTASSIUM		275.8 mg
VITAMINE A	RETINOL AR	POTASSIUM AR		13.8 %
VITAMINE A	(UI)	COPPER		0.04 mg

Article : CEW-CC-W1CRIE0-W97

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 9422

05.03.2018 17:41:21

p. 2 / 4



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**CEW-CC-W1CRIE0-W97**

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

PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	2.689 µg	COPPER AR	3.9 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0.067 mg	MANGANESE	0.01 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	6.1 %	MANGANESE AR	0.7 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0.413 mg	FLUORIDE	0.01 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	29.5 %	FLUORIDE AR	0.4 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0.000 mg	SELENIUM	2.15 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0.0 %	SELENIUM AR	3.9 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	1.118 mg	CHROMIUM	4.49 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	18.6 %	CHROMIUM AR	11.2 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0.037 mg	MOLYBDENUM	6.24 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	2.7 %	MOLYBDENUM AR	12.5 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0.407 µg	CENDRES	1.76 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	16.3 %	ISOMALTULOSE	0.00 g

AR = apports de référence

### Informations complémentaires sur les allergènes

PROTÉINES DE LAIT	1	NOISETTES, AMANDES	0
LACTOSE	1	HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	0
PRODUITS AUX OEUFS	0	AUTRES NOIX *	0
PROTÉINES DE SOJA	1	ARACHIDE	0
HUILE DE SOJA	1	HUILE D'ARACHIDE	0
LUPIN	0	SÉSAME	0
GLUTEN	1	HUILE DE SÉSAME	0
BLÉ	1	MOUTARDE	0
SEIGLE	1	SULFITE (E220 -> E227)	0
SARRASIN	0	VANILLINE	1
BOEUF	0	CÉLERI	0
PORC	0	ALCOOL	0
POULE	0	ASPARTAME	0
POISSON	0	FRUCTOSE	1
CRUSTACÉS ET COQUILLAGES	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
MOLLUSQUES	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	0
MAÏS	1		

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

Article : CEW-CC-W1CRIE0-W97

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 9422

05.03.2018 17:41:21

**p. 3 / 4**



**CALLEBAUT**

BEELGIUM 1911

**CEW-CC-W1CRIE0-W97**

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

### Certification cachère

#### Cachère Dairy

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

Imprimé le 05.03.2018 pour le client FUSEAU SAS

Yoko Vervliet

Article : CEW-CC-W1CRIE0-W97

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 9422

05.03.2018 17:41:21

**p. 4 / 4**