



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

CED-CC-D1CRISP-809

Spécification de l'article selon la législation du UE

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

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Céréales enrobées de chocolat (EU)	
Article :	CED-CC-D1CRISP-809	
Tarif Douanier EU :	1806.9019	
EAN/UPC :		
0,80 KG	UC	5410522447699
3,20 KG	CAR	5410522447705

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% ; agents d'enrobage: (sirop de glucose, sucre, E414, graisse végétale (noix de coco, palmiste, palme) en proportion variable, amidon modifié) 1,0%

Conditionnement

Pcs enrobées 0,8KG/UC 4UC/CAR 140CAR/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

FLORE AÉROBIE MÉSOPHILE	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 : CED-CC-D1CRISP-809

pour le client 9422

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

21.05.2014 10:34:28

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CED-CC-D1CRISP-809

Spécification de l'article selon la législation du 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	504 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,0000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25,2 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.109 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,1 GR1
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 POLY-INSATURÉS	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 GR1
GLUCIDES DISPONIBLES	51,9 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	4,7 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	20,0 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES		0,0000 GR1
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	41,5 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR		0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	46,1 %	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		99,9 mg
PROTÉINES TOTALES AR	12,0 %	MAGNESIUM AR		26,6 %
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 GR1
SODIUM	0,04 g	IODE AR		0,0 %
ACIDES ORGANIQUES	0,61 g	CALCIUM		28,0 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,5 g	CALCIUM AR		3,5 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,1 g	CHLORURE		7,60 mg
ALCOOL	0,0 g	CHLORURE AR		1,0 %
VITAMINE A RETINOL	33,7 GR1	POTASSIUM		520,4 mg
VITAMINE A RETINOL AR	4,2 %	POTASSIUM AR		26,0 %
VITAMINE A (UI)	112	COPPER		2,6 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	5,6 GR1	COPPER AR		263,9 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,080 mg	MANGANESE		0,0040 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,0 %	MANGANESE AR		0,2 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,080 mg	FLUORIDE		0,080 mg

Article : CED-CC-D1CRISP-809

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

pour le client 9422

21.05.2014 10:34:28

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CED-CC-D1CRISP-809

Spécification de l'article selon la législation du UE

VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	5,5 %	FLUORIDE AR	2,4 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,57 mg	SELENIUM	3,2 GR1
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	3,6 %	SELENIUM AR	5,8 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,31 mg	CHROMIUM	41,6 GR1
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	5,1 %	CHROMIUM AR	103,9 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,040 mg	MOLYBDENUM	50,6 GR1
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	2,7 %	MOLYBDENUM AR	101,1 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,0000 GR1	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-809

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

pour le client 9422

21.05.2014 10:34:28

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CED-CC-D1CRISP-809

Spécification de l'article selon la législation du 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

Absence

Imprimé le 21.05.2014 pour le client FUSEAU SAS

Yoko Vervliet

Article : CED-CC-D1CRISP-809

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

pour le client 9422

21.05.2014 10:34:28

p. 4 / 4