

BRUYERRE S.A.
RUE F.L. BRUYERRE 30-34
6041 GOSELIES
BELGIQUE

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Céréales enrobées de chocolat de couverture au lait
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	Ruby
Article :	CHR-CC-2CRISE0-02B
Tarif Douanier EU :	1806.9019

Composition typique

Chocolat de couverture au lait 84,0% (sucre 35,5%; beurre de cacao 28,5%; poudre de lait écrémé 16,0%; poudre de lait entier 12,5%; pâte de cacao 6,0%; émulsifiant: lécithine de soja <1%; acidifiant: acide citrique <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%

Fondation Cocoa Horizons: ingrédients cacao. Soutient la fondation Cocoa Horizons dans les pays où le programme est opérationnel.

Conditionnement

	EAN	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
UC	8711177647791	0,800 KG	0,820 KG	270x190x83 MM
CAR	18711177647798	3,200 KG	3,650 KG	256x154x268 MM

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
MOISSURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	absence/g

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954
ISO7954
ISO21528-2
ISO4832
ISO16649-2

CHR-CC-2CRISE0-02B

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

Critères microbiologiques

SALMONELLES

absence/25g

Méthode de référence

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

Pour maintenir la couleur et une qualité totale du produit pendant sa durée de conservation, un emballage étanche à l'air et une protection contre la lumière est obligatoire.

L'humidité peut avoir un impact sur la couleur du produit. Nous recommandons donc de faire une évaluation de la durée de conservation du produit final contenant du produit en combinaison ou mélangé avec des ingrédients contenant de l'eau (crème, ganaches, garnitures aux fruits, gâteaux, crème au beurre, fondant, produits laitiers, ...).

Conditions d'emballage recommandées:

Taux de transmission d'oxygène (OTR) (ISO 15105-2) < 65 cm³/m²/24h @ 23°C / 0-50% R.H.

Taux de transmission d'évaporation (VTR) (ASTM F1249) < 7 g/m²/24h @ 38°C / RH 90%

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	531 kcal	SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	43,8 g
MATIÈRE GRASSE TOTALE	30,6 g	FIBRES ALIMENTAIRES	1,9 g
ACIDES GRAS SATURÉS	18,3 g	PROTÉINES TOTALES	9,2 g
GLUCIDES DISPONIBLES	52,9 g	SEL	0,64 g

AR = apports de référence

Conditions de stockage

Entreposer le produit dans un local propre, sec (humidité relative max.70 %) et sans odeur.

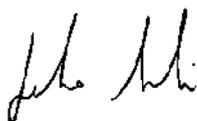
Température de stockage: 12 - 20 °C

Certification cachère

Cachère Dairy

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

Imprimé le 12.10.2021 pour le client BRUYERRE S.A.



Giulio Andreoli

Article : CHR-CC-2CRISE0-02B

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

12.10.2021 08:32:17

p. 2 / 2