

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; beurre de cacao; poudre de lait écrémé; poudre de lait entier; pâte de cacao; émulsifiant: lécithines (soja); acidifiant: acide citrique; arôme naturel de vanille*) ; *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); sirop de glucose; sucre; agent d'enrobage: E414*

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	non détecté/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 non détecté/25g

Méthode de référence

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

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	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,468 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	26,5 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,6 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.221 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,217 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	30,6 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	24,3 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	43,7 %	VITAMINE D (UI)	49
ACIDES GRAS SATURÉS	18,3 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,197 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	91,3 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	18,3 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	9,7 g	VITAMINE E (UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,1 g	FOLATE	10,030 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,2 g	FOLATE AR	5,0 %
CHOLESTÉROL	10,8 mg	PHOSPHORE	201,9 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	52,9 g	PHOSPHORE AR	28,8 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	20,3 %	FER	1,57 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	43,8 g	FER AR	11,2 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	48,6 %	MAGNESIUM	41,1 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	10,9 %
AMIDON	7,8 g	ZINC	0,96 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	1,9 g	ZINC AR	9,6 %
PROTÉINES TOTALES	9,2 g	IODE	6,29 µg
PROTÉINES TOTALES AR	18,4 %	IODE AR	4,2 %
PROTÉINES DE LAIT	7,4 g	CALCIUM	223,0 mg

Article : CHR-CC-2CRISE0-02B

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

28.12.2022 10:51:47

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 4

CHR-CC-2CRISE0-02B

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

SEL	0,64 g	CALCIUM AR	27,9 %
SEL AR	10,6 %	CHLORURE	192,97 mg
SODIUM	254,2 mg	CHLORURE AR	24,1 %
ACIDES ORGANIQUES	1,06 g	POTASSIUM	354,3 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,06 g	POTASSIUM AR	17,7 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,28 g	MANGANESE	0,01 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,5 %
VITAMINE A RETINOL	12,307 µg	FLUORIDE	0,02 mg
VITAMINE A (UI)	41	FLUORIDE AR	0,5 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,087 mg	SELENIUM	2,96 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,9 %	SELENIUM AR	5,4 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,523 mg	CHROMIUM	7,10 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	37,4 %	CHROMIUM AR	17,8 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,074 mg	MOLYBDENUM	11,05 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,5 %	MOLYBDENUM AR	22,1 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,516 µg	CENDRES	2,12 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	20,6 %		

AR = apports de référence

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

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	1	AVOINE	0
LACTOSE	1	SEIGLE	0
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	0	ORGE (EXCEPT SIROP DE GLUCOSE)	0
SOJA*	1	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 / DU QUEENSLAND *	0
SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0	NOIX DE PÉCAN*	0
MOUTARDE	0	PISTACHES*	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	CHATAÎGNES*	0
PORC	0	PIN / PIGNON DE PIN*	0
POULE	0	NOIX DE PILI*	0
FRUCTOSE	1	KARITÉ*	0

Article : CHR-CC-2CRISE0-02B

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

28.12.2022 10:51:47

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 3 / 4

CHR-CC-2CRISE0-02B

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

Autres substances d'intérêt

MAÏS	1	NOIX DE COEUR*	0
VANILLINE	1	CHINQUAPINE*	0
ALCOOL	0	NOIX DE LYCHEE*	0
ASPARTAME	0	FAÎNES*	0
SARRASIN	0	COURGE OU NOYER*	0
GLUTEN>20 PPM	1	NOIX DE COCO*	0
SIROP DE GLUCOSE À BASE D'ORGE	0	NOIX DE CARYER*	0
BLÉ B. GLU. SIROP INC. DEX.	1	LACTITOL	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA HAUTEMENT RAFFINÉE	1		

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.

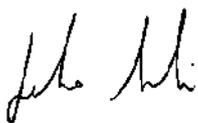
Température de stockage: 12 - 20 °C

Certification cachère

Cachère Dairy

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

Imprimé le 28.12.2022 pour le client BRUYERRE S.A.



Giulio Andreoli