



**CALLEBAUT**<sup>®</sup>  
BELGIUM 1911

## CHM-CC-CRISE0-02B

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

BARRY CALLEBAUT FRANCE

Boîte post. 8

78250 HARDRICOURT

FRANCE

### Spécification de l'article

<b>Dénomination légale :</b>	Céréales enrobées de chocolat au lait
<b>Certification</b>	Certifié HALAL
<b>Nom commercial :</b>	Milk Crispearls
<b>Article :</b>	CHM-CC-CRISE0-02B
<b>Tarif Douanier EU :</b>	1806.9019

'Belgium' fait référence au pays de la marque.

### Composition typique

Chocolat au lait 84,0% (sucre 51,0%; beurre de cacao 22,5%; poudre de lait entier 15,5%; pâte de cacao 6,0%; lactosérum en poudre (lait) 5,0%; émulsifiant: lécithines (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%

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

### Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

**Peut contenir : Avoine, Orge, Seigle, Moutarde**

Ce produit est fabriqué sur des lignes communes qui traitent des produits contenant des ingrédients allergènes et donc susceptibles de contenir ces allergènes. Les niveaux d'allergènes présents par contact croisé peuvent varier. Nous recommandons vivement à nos clients de transmettre ces informations sur les allergènes et de les inclure sur leurs propres étiquettes de produits, en particulier ceux vendus aux consommateurs. Nous conseillons également à nos clients de tenir compte des réglementations locales sur les teneurs en allergènes et des normes d'étiquetage. Pour plus d'information, veuillez contacter votre représentant Barry Callebaut.

### Conditionnement

	EAN	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)	Matériau d'emballage
UC	5410522746761	0,800 KG	0,820 KG	270x190x83 MM	Sac laminé stand-up (PE)
CAR	5410522746754	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

Article : CHM-CC-CRISE0-02B

pour le client 4384

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

15.06.2026 11:59:41

Tél.: 053 73 02 11 Fax.:

p. 1 / 4



**CALLEBAUT®**  
BELGIUM 1911

## CHM-CC-CRISE0-02B

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

Critères chimiques		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)

Critères physiques		Méthode de référence
Non spécifié.		

Critères microbiologiques		Méthode de référence
GERMES TOTAUX	max 5.000/g	ISO4833
LEVURES	max 50/g	ISO7954
MOISSISSURES	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	510 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,301 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25,5 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	0,4 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.132 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	0,967 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	25,6 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	19,3 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	36,6 %	VITAMINE D	(UI)	39
ACIDES GRAS SATURÉS	15,2 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	1,750 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	75,9 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	14,6 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	8,1 g	VITAMINE E	(UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,9 g	FOLATE		7,040 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,2 g	FOLATE AR		3,5 %
CHOLESTÉROL	12,7 mg	PHOSPHORE		163,4 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	62,3 g	PHOSPHORE AR		23,3 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	24,0 %	FER		2,41 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	54,0 g	FER AR		17,2 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	60,0 %	MAGNESIUM		38,5 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		10,3 %
AMIDON	7,7 g	ZINC		0,68 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	2,0 g	ZINC AR		6,8 %
PROTÉINES TOTALES	6,1 g	IODE		3,34 µg
PROTÉINES TOTALES AR	12,2 %	IODE AR		2,2 %

Article : CHM-CC-CRISE0-02B	pour le client 4384
Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122	
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE	15.06.2026 11:59:41
Tél.: 053 73 02 11 Fax.:	<b>p. 2 / 4</b>



**CALLEBAUT**<sup>®</sup>  
BELGIUM 1911

## CHM-CC-CRISE0-02B

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

PROTÉINES DE LAIT	3,7 g	CALCIUM	158,5 mg
SEL	0,60 g	CALCIUM AR	19,8 %
SEL AR	10,0 %	CHLORURE	103,26 mg
SODIUM	239,6 mg	CHLORURE AR	12,9 %
ACIDES ORGANIQUES	0,50 g	POTASSIUM	328,7 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,06 g	POTASSIUM AR	16,4 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,15 g	MANGANESE	0,01 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,7 %
VITAMINE A RETINOL	39,023 µg	FLUORIDE	0,03 mg
VITAMINE A (UI)	130	FLUORIDE AR	0,8 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,129 mg	SELENIUM	2,53 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	11,7 %	SELENIUM AR	4,6 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,419 mg	CHROMIUM	10,69 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	29,9 %	CHROMIUM AR	26,7 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,582 mg	MOLYBDENUM	13,81 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	3,6 %	MOLYBDENUM AR	27,6 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,367 µg	CENDRES	1,74 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	14,7 %		

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	1
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	0	ORGE (EXCEPT SIROP DE GLUCOSE)	1
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*	0
SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0	NOIX DE PÉCAN*	0
MOUTARDE	1	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

Article : CHM-CC-CRISE0-02B

pour le client 4384

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

15.06.2026 11:59:41

Tél.: 053 73 02 11 Fax.:

p. 3 / 4



**CALLEBAUT**<sup>®</sup>  
BELGIUM 1911

## CHM-CC-CRISE0-02B

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

### Autres substances d'intérêt

FRUCTOSE	1	NOIX DE KARITÉ*	0
MAÏS	1	NOIX EN COEUR*	0
VANILLINE	1	CHINQUAPIN*	0
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	1	NATURAL LATEX	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 15.06.2026 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Evie De Vis

Article : CHM-CC-CRISE0-02B

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.:

pour le client 4384

15.06.2026 11:59:41

p. 4 / 4