

**CALLEBAUT**[®]

BELGIUM 1911

CHR-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

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

Belgium fait référence au pays de la marque.

Composition typique

Chocolat au lait 84,0% (*sucre 43,0%; beurre de cacao 27,0%; poudre de lait entier 22,0%; pâte de cacao 7,0%; acidifiant: acide citrique <1%; émulsifiant: lécithines (soja) <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	5410522746785	0,800 KG	0,820 KG	270x190x83 MM	Sac laminé stand-up (PE)
CAR	5410522746778	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 : CHR-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. 1 / 5



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

CHR-CC-CRISE0-02B

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

Critères chimiques

HUMIDITÉ max 1 %

Méthode de référence

IOCCC1(1952)

Critères physiques

Non spécifié.

Méthode de référence

Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX max 5.000/g
LEVURES max 50/g
MOISSISSURES max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE max 10/g
COLIFORMES max 10/g
E.COLI non détecté/g
SALMONELLES non détecté/375g

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954
ISO7954
ISO21528-2
ISO4832
ISO16649-2
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

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	537 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,351 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	26,8 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,4 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.246 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,166 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	31,4 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	23,3 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	44,8 %	VITAMINE D (UI)	47
ACIDES GRAS SATURÉS	18,7 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,095 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	93,5 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	17,5 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	10,0 g	VITAMINE E (UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,1 g	FOLATE	8,909 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	FOLATE AR	4,5 %

Article : CHR-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. 2 / 5

**CALLEBAUT®**

BELGIUM 1911

CHR-CC-CRISE0-02B**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

CHOLESTÉROL	17,9 mg	PHOSPHORE	185,7 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	54,8 g	PHOSPHORE AR	26,5 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	21,1 %	FER	2,21 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	46,4 g	FER AR	15,8 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	51,5 %	MAGNESIUM	37,9 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	10,1 %
AMIDON	7,8 g	ZINC	0,81 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	1,9 g	ZINC AR	8,1 %
PROTÉINES TOTALES	7,0 g	IODE	4,78 µg
PROTÉINES TOTALES AR	14,1 %	IODE AR	3,2 %
PROTÉINES DE LAIT	4,7 g	CALCIUM	173,1 mg
SEL	0,58 g	CALCIUM AR	21,6 %
SEL AR	9,6 %	CHLORURE	147,37 mg
SODIUM	230,4 mg	CHLORURE AR	18,4 %
ACIDES ORGANIQUES	1,02 g	POTASSIUM	317,1 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,07 g	POTASSIUM AR	15,9 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,34 g	MANGANESE	0,02 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,8 %
VITAMINE A RETINOL	32,240 µg	FLUORIDE	0,03 mg
VITAMINE A (UI)	107	FLUORIDE AR	0,7 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,128 mg	SELENIUM	2,72 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	11,7 %	SELENIUM AR	5,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,439 mg	CHROMIUM	8,48 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	31,3 %	CHROMIUM AR	21,2 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,595 mg	MOLYBDENUM	11,46 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	3,7 %	MOLYBDENUM AR	22,9 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,388 µg	CENDRES	1,77 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	15,5 %		

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
OEUFS ET PRODUITS À BASE D'OEUFS	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

Article : CHR-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 / 5



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

CHR-CC-CRISE0-02B

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

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

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
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

Article : CHR-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 / 5



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

CHR-CC-CRISE0-02B

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

Evie De Vis

Article : CHR-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. 5 / 5