



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

PRA-CLAS-T14

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

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

Spécification de l'article

Dénomination légale : Praliné aux noisettes
Article : PRA-CLAS-T14
Tarif Douanier EU : 2008.1919

Composition typique

noisettes 50,0%; sucre; émulsifiant: lécithines (soja)

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Amandes, Lait

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
UC	5410522468571	5,000 KG	
CAR	5410522468588	10,000 KG	

Quantité	5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	2UC/CAR
Quantité par palette	50CAR/PAL
Quantité à commander	10 KG (ou multiple de)

Critères chimiques

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	32,9 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

		Méthode de référence
VISCOSITÉ LINÉAIRE	4.000 - 16.000 mPa.s	IOCCC46(2000)
Granulométrie : 12-30 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.		IOCCC116(1990)

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

Article : PRA-CLAS-T14
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996
28.12.2022 11:27:43
p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FELIUM 1911

PRA-CLAS-T14**Spécification de l'article selon la législation de l' UE****Critères microbiologiques****Méthode de référence**

COLIFORMES	max 10/g	ISO4832
E.COLI	non détecté/g	ISO16649-2
SALMONELLES	non détecté/25g	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

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	548 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	1,693 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,4 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	2,1 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.295 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	0,000 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	32,9 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	47,0 %	VITAMINE D (UI)	0
ACIDES GRAS SATURÉS	3,5 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	13,021 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	17,6 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	108,5 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	25,6 g	VITAMINE E (UI)	19
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	2,4 g	FOLATE	35,351 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR	17,7 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE	165,9 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	55,1 g	PHOSPHORE AR	23,7 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	21,2 %	FER	2,04 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	51,7 g	FER AR	14,5 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	57,5 %	MAGNESIUM	77,8 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	20,7 %
AMIDON	0,0 g	ZINC	0,93 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	4,1 g	ZINC AR	9,3 %
PROTÉINES TOTALES	6,0 g	IODE	0,75 µg
PROTÉINES TOTALES AR	11,9 %	IODE AR	0,5 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM	112,8 mg
SEL	0,00 g	CALCIUM AR	14,1 %
SEL AR	0,0 %	CHLORURE	5,72 mg
SODIUM	1,1 mg	CHLORURE AR	0,7 %
ACIDES ORGANIQUES	0,00 g	POTASSIUM	317,8 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	POTASSIUM AR	15,9 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	MANGANESE	2,84 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	142,2 %
VITAMINE A RETINOL	2,405 µg	FLUORIDE	0,01 mg
VITAMINE A (UI)	8	FLUORIDE AR	0,2 %

Article : PRA-CLAS-T14

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

28.12.2022 11:27:43

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

FELIUM 1911

PRA-CLAS-T14**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

VITAMINE B1 THIAMINE	0,194 mg	SELENIUM	2,23 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	17,7 %	SELENIUM AR	4,1 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,105 mg	CHROMIUM	0,00 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	7,5 %	CHROMIUM AR	0,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,672 mg	MOLYBDENUM	0,00 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,2 %	MOLYBDENUM AR	0,0 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,31 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %		

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	0
POISSONS (INCL. CALAMAR)	0	SOUCHES HYBRIDES DE CÉRÉALES	0
CRUSTACÉS (INCL. CREVETTES)	0	NOISETTES*	1
ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC >	0	AMANDES*	1
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
MAÏS	0	NOIX DE COEUR*	0
VANILLINE	0	CHINQUAPINE*	0
ALCOOL	0	NOIX DE LYCHEE*	0
ASPARTAME	0	FAÎNES*	0
SARRASIN	0	COURGE OU NOYER*	0
GLUTEN > 20 PPM	0	NOIX DE COCO*	0
SIROP DE GLUCOSE À BASE D'ORGE	0	NOIX DE CARYER*	0
BLÉ B. GLU. SIROP INC. DEX.	0	LACTITOL	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA HAUTEMENT RAFFINÉE	1		

Article : PRA-CLAS-T14

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

28.12.2022 11:27:43

p. 3 / 4



CALLEBAUT

BEELGIUM 1911

PRA-CLAS-T14

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

Autres substances d'intérêt

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

1

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

Remuer avant utilisation pour obtenir un produit homogène

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.

Stephanie Coppin

Article : PRA-CLAS-T14

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

28.12.2022 11:27:43

p. 4 / 4