



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

PNP-T14

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

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Pâte de noisettes pure
Article :	PNP-T14
Tarif Douanier EU :	2008.1919

Composition typique

noisettes 100,0%

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Autres fruits à coque

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	5410522469141	5,000 KG
CAR	5410522469158	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	65,7 %	+/- 2,0	IOCCC14(1972)

Critères physiques

	Méthode de référence
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
COLIFORMES	max 10/g	ISO4832
E.COLI	absence/g	ISO16649-2
SALMONELLES	absence/25g	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

Article : PNP-T14

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122
9280 LEBBEKE-WIEZE-LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE
Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

PNP-T14/EU/00000000

05.01.2017 09:55:13

p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

PNP-T14

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

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	698 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	3,400 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	34,9 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	4,3 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.921 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	0,000 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	65,7 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	93,9 %	VITAMINE D (UI)	0
ACIDES GRAS SATURÉS	7,0 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	26,100 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	35,1 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	217,5 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	51,5 g	VITAMINE E (UI)	39
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	4,6 g	VITAMINE H BIOTINE	0,000 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	71,000 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	10,6 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	35,5 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	4,1 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	4,5 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	5,0 %	PHOSPHORE	333,0 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR	47,6 %
AMIDON	0,0 g	FER	3,80 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	8,2 g	FER AR	27,1 %
PROTÉINES TOTALES	12,0 g	MAGNESIUM	156,0 mg
PROTÉINES TOTALES AR	24,0 %	MAGNESIUM AR	41,6 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC	1,87 mg
SEL	0,01 g	ZINC AR	18,7 %
SEL AR	0,1 %	IODE	1,50 µg
SODIUM	2,0 mg	IODE AR	1,0 %
ACIDES ORGANIQUES	0,00 g	CALCIUM	226,0 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	CALCIUM AR	28,3 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	CHLORURE	10,00 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR	1,3 %
VITAMINE A RETINOL	4,830 µg	POTASSIUM	636,0 mg
VITAMINE A RETINOL AR	0,6 %	POTASSIUM AR	31,8 %
VITAMINE A (UI)	16	COPPER	1,28 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	29,000 µg	COPPER AR	128,0 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,390 mg	MANGANESE	5,70 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	35,5 %	MANGANESE AR	285,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,210 mg	FLUORIDE	0,02 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	15,0 %	FLUORIDE AR	0,5 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	1,350 mg	SELENIUM	4,48 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	8,4 %	SELENIUM AR	8,1 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	1,150 mg	CHROMIUM	0,00 mg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	19,2 %	CHROMIUM AR	0,0 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,000 mg	MOLYBDENUM	0,00 mg

Article : PNP-T14

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122
9280 LEBBEKE-WIEZE-LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE
Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

PNP-T14/EU/00000000

05.01.2017 09:55:13

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

PNP-T14

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

VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	0,0 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	2,50 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %	ISOMALTULOSE	0,00 g

AR = apports de référence

Informations complémentaires sur les allergènes

PROTÉINES DE LAIT	0	COULEURS AZO **	0
LACTOSE	0	TARTRAZINE (E102)	0
PRODUITS AUX OEUFS	0	CANNELLE	0
PROTÉINES DE SOJA	0	VANILLINE	0
HUILE DE SOJA	0	CORIANDRE	0
LUPIN	0	CÉLERI	0
GLUTEN	0	OMBELLIFÈRES	0
BLÉ	0	JAUNE ORANGÉ S (E110)	0
SEIGLE	0	AZORUBINE (E122)	0
SARRASIN	0	AMARANTE (E123)	0
BOEUF	0	CARMIN DE COCHENILLE A (E124)	0
PORC	0	ROUGE ALLURA AC (E129)	0
POULE	0	BLEU PATENTÉ V (E131)	0
POISSON	0	INDIGOTINE (E132)	0
CRUSTACÉS ET COQUILLAGES	0	LYCOPÈNE (E160B - D)	0
MOLLUSQUES	0	GOMME ADRAGANTE (E413)	0
MAÏS	0	GOMME ARABIQUE E414	0
CACAO	0	SORBATES (E200->E203)	0
LEVURE	0	HYDROLYSATS DE PROTÉINES VÉGÉT	0
LÉGUMINEUSE	0	ALCOOL	0
NOISETTES, AMANDES	1	ASPARTAME	0
HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	1	PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE	0
AUTRES NOIX *	0	MIEL	0
ARACHIDE	0	SEL AJOUTÉ	0
HUILE D'ARACHIDE	0	AIL	0
SÉSAME	0	CAFÉINE	0
HUILE DE SÉSAME	0	BHA/BHT (E320/E321)	0
MOUTARDE	0	SACCHAROSE	1
GLUTAMATE (E620 -> E625)	0	FRUCTOSE	1
SULFITE (E220 -> E227)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
BENZOATES (E210->E213)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	1
P-HYDROXYBENZOATES E214->E219	0		

Légende : 1 = Présent / apte 0 = Absent / inapte

Azo-couleurs **: E102,E110,E122,E123,E124,E129,E151,E154 et E155

Autres noix * : noix, noix pécan, noix de cajou, pistaches, marrons, noix macadamia, noix de Brésil.

Article : PNP-T14

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE-LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

PNP-T14/EU/00000000

05.01.2017 09:55:13

p. 3 / 4



CALLEBAUT

BEELGIUM 1911

PNP-T14

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

Informations complémentaires sur les allergènes

"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 Pareve

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

Imprimé le 05.01.2017

Yoko Vervliet

Article : PNP-T14

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE-LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

PNP-T14/EU/00000000

05.01.2017 09:55:13

p. 4 / 4