



FNN-X23PFBO-656

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

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Fourrage pour pâtisserie
Nom commercial :	PRALIN FEUILLETINE
Article :	FNN-X23PFBO-656
Tarif Douanier EU :	1806.2095

Composition typique

sucre 24,0%; biscuit finement émiettée au beurre (farine de **blé**, sucre, beurre concentré (**lait**) (8.13%), sucre du **lait**, protéines de **lait**, sel, extrait de malt (**orge**), poudre à lever: E500ii) 23,0%; Chocolat de couverture au lait 21,5% (*sucré 46,5%; poudre de **lait** entier 22,5%; beurre de cacao 19,0%; pâte de cacao 10,0%; matière grasse **laitière** anhydre 2,0%; arôme naturel de vanille <1%) ; noisettes 12,0%; amandes 12,0%; graisse végétale (tournesol) 7,0%; émulsifiant: lécithine de **soja** <1%*

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Autres fruits à coque

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	3073419301089	5,000 KG
CAR	13073419301086	20,000 KG
Quantité	5KG/UC	
Quantité par boîte / sac / uni	4UC/CAR	
Quantité par palette	32CAR/PAL	
Quantité à commander	20 KG (ou multiple de)	

Critères chimiques

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1,50 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	30,2 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

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	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.

Article : FNN-X23PFBO-656

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

05.01.2017 09:55:13

p. 1 / 4



FNN-X23PFBO-656

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

Critères microbiologiques

Méthode de référence

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	531 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	2,176 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	26,6 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	2,7 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.222 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	0,230 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	30,2 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	4,6 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	43,1 %	VITAMINE D	(UI)	9
ACIDES GRAS SATURÉS	7,4 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	9,215 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	37,2 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	76,8 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	14,8 g	VITAMINE E	(UI)	14
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	6,6 g	VITAMINE H	BIOTINE	0,000 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	11,7 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	16,190 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	56,7 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	8,1 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	21,8 %	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	48,5 g	VITAMINE K-	PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	53,9 %	PHOSPHORE		151,1 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR		21,6 %
AMIDON	7,0 g	FER		1,83 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	3,3 g	FER AR		13,0 %
PROTÉINES TOTALES	6,4 g	MAGNESIUM		51,1 mg
PROTÉINES TOTALES AR	12,9 %	MAGNESIUM AR		13,6 %
PROTÉINES DE LAIT	1,3 g	ZINC		0,80 mg
SEL	0,31 g	ZINC AR		8,0 %
SEL AR	5,1 %	IODE		1,73 µg
SODIUM	122,6 mg	IODE AR		1,2 %
ACIDES ORGANIQUES	0,11 g	CALCIUM		107,8 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,02 g	CALCIUM AR		13,5 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,06 g	CHLORURE		46,93 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR		5,9 %
VITAMINE A RETINOL	21,826 µg	POTASSIUM		278,8 mg
VITAMINE A RETINOL AR	2,7 %	POTASSIUM AR		13,9 %
VITAMINE A (UI)	73	COPPER		0,42 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	23,574 µg	COPPER AR		42,2 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,110 mg	MANGANESE		0,92 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	10,0 %	MANGANESE AR		45,9 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,216 mg	FLUORIDE		0,02 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	15,4 %	FLUORIDE AR		0,7 %

Article : FNN-X23PFBO-656

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

05.01.2017 09:55:13

p. 2 / 4



FNN-X23PFBO-656

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

VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,808 mg	SELENIUM	1,82 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	5,0 %	SELENIUM AR	3,3 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,433 mg	CHROMIUM	5,66 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	7,2 %	CHROMIUM AR	14,2 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,040 mg	MOLYBDENUM	5,44 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	2,8 %	MOLYBDENUM AR	10,9 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,105 µg	CENDRES	1,39 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	4,2 %	ISOMALTULOSE	0,00 g

AR = apports de référence

Informations complémentaires sur les allergènes

PROTÉINES DE LAIT	1	COULEURS AZO **	0
LACTOSE	1	TARTRAZINE (E102)	0
PRODUITS AUX OEUFS	0	CANNELLE	0
PROTÉINES DE SOJA	1	VANILLINE	1
HUILE DE SOJA	1	CORIANDRE	0
LUPIN	0	CÉLERI	0
GLUTEN	1	OMBELLIFÈRES	0
BLÉ	1	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	1	GOMME ARABIQUE E414	0
CACAO	1	SORBATES (E200->E203)	0
LEVURE	0	HYDROLYSATS DE PROTÉINES VÉGÉT	0
LÉGUMINEUSE	0	ALCOOL	1
NOISETTES, AMANDES	1	ASPARTAME	0
HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	1	PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE	0
AUTRES NOIX *	1	MIEL	0
ARACHIDE	0	SEL AJOUTÉ	1
HUILE D'ARACHIDE	0	AIL	0
SÉSAME	0	CAFÉINE	1
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

Article : FNN-X23PFBO-656

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

05.01.2017 09:55:13

p. 3 / 4



FNN-X23PFBO-656

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

Informations complémentaires sur les allergènes

BENZOATES (E210->E213)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALENS	0
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.

"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 : Absence

Imprimé le 05.01.2017

Valentine Detalle

Article : FNN-X23PFBO-656

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

05.01.2017 09:55:13

p. 4 / 4