



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**NAN-CR-HA3714-U11**

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

### Spécification de l'article

Dénomination légale :	Brésilienne
Article :	NAN-CR-HA3714-U11
Tarif Douanier EU :	1704.9061

### Composition typique

sucres 63,0% ; noisettes 37,0%

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

Peut contenir : Autres fruits à coque, Lait

### Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	5410522466751	1,000 KG
CAR	5410522466768	6,000 KG
Forme		croquant
Quantité		1KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni		6UC/CAR
Quantité par palette		75CAR/PAL
Quantité à commander 6 KG (ou multiple de)		

### Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1,50 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	24,1 %	+/- 2,5	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 : NAN-CR-HA3714-U11

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122  
9280 LEBBEKE-WIEZE-LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

05.01.2017 09:55:13

p. 1 / 4



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**NAN-CR-HA3714-U11**

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

**Date limite d'utilisation optimale (DLUO)**

9 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	508 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	1,110 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25,4 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	1,4 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.126 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	0,000 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	24,1 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	34,4 %	VITAMINE D (UI)	0
ACIDES GRAS SATURÉS	2,6 g	VITAMINE E ALFA-TOCOPHÉROL	9,657 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	12,9 %	VITAMINE E ALFA-TOCOPHÉROL AR	80,5 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	18,9 g	VITAMINE E (UI)	14
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,7 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	26,270 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	66,8 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	13,1 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	25,7 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	64,5 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	71,7 %	PHOSPHORE	123,4 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR	17,6 %
AMIDON	0,0 g	FER	1,59 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	3,0 g	FER AR	11,3 %
PROTÉINES TOTALES	4,4 g	MAGNESIUM	57,8 mg
PROTÉINES TOTALES AR	8,8 %	MAGNESIUM AR	15,4 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC	0,69 mg
SEL	0,00 g	ZINC AR	6,9 %
SEL AR	0,0 %	IODE	0,56 µg
SODIUM	0,9 mg	IODE AR	0,4 %
ACIDES ORGANIQUES	0,00 g	CALCIUM	84,0 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	CALCIUM AR	10,5 %
POLYHYDROXYPHÉNOLS	0,00 g	CHLORURE	4,65 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR	0,6 %
VITAMINE A RETINOL	1,787 µg	POTASSIUM	236,7 mg
VITAMINE A RETINOL AR	0,2 %	POTASSIUM AR	11,8 %
VITAMINE A (UI)	6	COPPER	0,47 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTÈNE	10,730 µg	COPPER AR	47,4 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,144 mg	MANGANESE	2,12 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	13,1 %	MANGANESE AR	105,8 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,078 mg	FLUORIDE	0,01 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	5,6 %	FLUORIDE AR	0,2 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,500 mg	SELENIUM	1,66 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	3,1 %	SELENIUM AR	3,0 %

Article : NAN-CR-HA3714-U11

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE-LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

05.01.2017 09:55:13

p. 2 / 4



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

# NAN-CR-HA3714-U11

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

VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,426 mg	CHROMIUM	0,00 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	7,1 %	CHROMIUM AR	0,0 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,000 mg	MOLYBDENUM	0,00 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	0,0 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,03 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %	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	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 *	1	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		

Article : NAN-CR-HA3714-U11

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE-LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

05.01.2017 09:55:13

p. 3 / 4



**CALLEBAUT**

BEELGIUM 1911

**NAN-CR-HA3714-U11**

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

### Informations complémentaires sur les allergènes

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 Dairy

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 : NAN-CR-HA3714-U11

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE-LEBBEKE-WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053730211 Fax.: 053780463

05.01.2017 09:55:13

p. 4 / 4