



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

PRA-CLAS-E4-19A

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
Certification	Certifié HALAL
Article :	PRA-CLAS-E4-19A
Tarif Douanier EU :	2008.1919

Composition typique

noisettes 50,0%; sucre 49,5%; émulsifiant: lécithine de soja <1%

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Lait, Autres fruits à coque

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
UC	5410522575682	1,000 KG
CAR	5410522575675	6,000 KG
Quantité		1KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni		6UC/CAR
Quantité par palette		72CAR/PAL
Quantité à commander 6 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

Article : PRA-CLAS-E4-19A
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

14.01.2022 14:50:51

p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FELGIUM 1911

PRA-CLAS-E4-19A**Spécification de l'article selon la législation de l' UE****Critères microbiologiques****Méthode de référence**

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

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	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	35,351 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE 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

Article : PRA-CLAS-E4-19A

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

14.01.2022 14:50:51

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

PRA-CLAS-E4-19A

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

VITAMINE A (UI)	8	FLUORIDE AR	0,2 %
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

Autres Informations allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	1	NOISETTES, AMANDES	1
LACTOSE	1	HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	1
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	0	AUTRES NOIX *	0
SOJA**	1	ARACHIDES**	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA ENTIÈREMENT	1	HUILE/GRAISSE D'ARACHIDE ENTIÈREMENT	0
LUPIN	0	SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0
GLUTEN	0	HUILE DE SÉSAME	0
BLÉ	0	MOUTARDE	0
SEIGLE	0	ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC	0
SARRASIN	0	VANILLINE	0
BOEUF	0	CÉLERI	0
PORC	0	ALCOOL	0
POULE	0	ASPARTAME	0
POISSONS (Y COMPRIS CALAMAR)	0	FRUCTOSE	1
CRUSTACÉS (Y COMPRIS CREVETTES/PRAIRES,	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
MOLLUSQUES (Y COMPRIS ORMEAU)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	1
MAÏS	0		

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

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

** : à l'exception d'huile/de la graisse entièrement raffinée.

"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 14.01.2022 pour le client BRUYERRE S.A.

Article : PRA-CLAS-E4-19A

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

14.01.2022 14:50:51

p. 3 / 4



CALLEBAUT

BELGIUM 1911

PRA-CLAS-E4-19A

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

Stephanie Coppin

Article : PRA-CLAS-E4-19A

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

14.01.2022 14:50:51

p. 4 / 4