CALLEBAUT

BELGIUM 1911

PRAMANO-T14

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

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

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Pâte aux noisettes et amandes
Article :	PRAMANO-T14
Tarif Douanier EU :	2008.1919

Composition typique

sucre**; noisettes** 24,0%**; amandes** 24,0%**;** graisse végétale (tournesol)**;** émulsifiant: lécithine de **soja**

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : 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
UC	5410522469066	5,000 KG
CAR	5410522469073	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	33,3 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques	Méthode de référence
Granulométrie : 12-30 % de la matière sèche et degraissée > 30 microns.	IOCCC116(1990)

Critères microbiologiques		Méthode de référence
GERMES TOTAUX	max 5.000/g	ISO4833
LEVURES	max 50/g	ISO7954
MOISISSURES	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
COLIFORMES	max 10/g	ISO4832

CALLEBAUT

BELGIUM 1911

PRAMANO-T14

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

Critères microbiologiques		Méthode de référence
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 B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,4 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,815 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.293 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	1,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	33,3 g	VITAMINE D CALCIFERON	0,000 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	47,6 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	0,0 %
ACIDES GRAS SATURÉS	3,2 g	VITAMINE D (UI)	0
ACIDES GRAS SATURÉS AR	16,2 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	15,001 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	21,5 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	125,0 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	7,1 g	VITAMINE E (UI)	22
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	28,078 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	51,5 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	14,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	19,8 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	49,4 g	PHOSPHORE	188,4 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	54,9 %	PHOSPHORE AR	26,9 %
POLYOLS	0,0 g	FER	2,04 mg
AMIDON	0,2 g	FER AR	14,5 %
FIBRES ALIMENTAIRES	5,2 g	MAGNESIUM	78,1 mg
PROTÉINES TOTALES	7,9 g	MAGNESIUM AR	20,8 %
PROTÉINES TOTALES AR	15,9 %	ZINC	0,97 mg
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC AR	9,7 %
SEL	0,00 g	IODE	0,84 µg
SEL AR	0,0 %	IODE AR	0,6 %
SODIUM	1,1 mg	CALCIUM	114,7 mg
ACIDES ORGANIQUES	0,00 g	CALCIUM AR	14,3 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	CHLORURE	12,66 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	CHLORURE AR	1,6 %
ALCOOL	0,00 g	POTASSIUM	353,0 mg
VITAMINE A RETINOL	6,114 µg	POTASSIUM AR	17,6 %
VITAMINE A RETINOL AR	0,8 %	MANGANESE	1,82 mg
VITAMINE A (UI)	20	MANGANESE AR	91,2 %

VITAMINE B1 THIAMINE	0,146 mg	FLUORIDE	0,03 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	13,3 %	FLUORIDE AR	0,7 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,198 mg	SELENIUM	1,91 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	14,2 %	SELENIUM AR	3,5 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	1,322 mg	CHROMIUM	2,87 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	8,3 %	CHROMIUM AR	7,2 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	0,0 %	MOLYBDENUM	0,00 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	0,0 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,27 g

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
OEUFS ET PRODUITS À BASE D'OEUFS	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

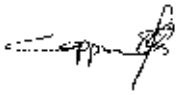
Certification cachère

Cachère : Absence

Imprimé le 16.02.2021 pour le client BRUYERRE S.A.

PRAMANO-T14

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



Stephanie Coppin