



CALLEBAUT

BEELGIUM 1911

PNP-T14

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

Composition typique

noisettes

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Amandes

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	Poids brut
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

Article : PNP-T14
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996
PNP-T14/EU/00000000
28.12.2022 11:27:43
p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FELLSIUM 1911

PNP-T14**Spécification de l'article selon la législation de l' UE****Critères microbiologiques****Méthode de référence**

E.COLI	non détecté/g	ISO16649-2
SALMONELLES	non détecté/25g	ISO6579-1

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	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	FOLATE	71,000 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR	35,5 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE	333,0 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	10,6 g	PHOSPHORE AR	47,6 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	4,1 %	FER	3,80 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	4,5 g	FER AR	27,1 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	5,0 %	MAGNESIUM	156,0 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	41,6 %
AMIDON	0,0 g	ZINC	1,87 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	8,2 g	ZINC AR	18,7 %
PROTÉINES TOTALES	12,0 g	IODE	1,50 µg
PROTÉINES TOTALES AR	24,0 %	IODE AR	1,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM	226,0 mg
SEL	0,01 g	CALCIUM AR	28,3 %
SEL AR	0,1 %	CHLORURE	10,00 mg
SODIUM	2,0 mg	CHLORURE AR	1,3 %
ACIDES ORGANIQUES	0,00 g	POTASSIUM	636,0 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	POTASSIUM AR	31,8 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	MANGANESE	5,70 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	285,0 %
VITAMINE A RETINOL	4,830 µg	FLUORIDE	0,02 mg
VITAMINE A (UI)	16	FLUORIDE AR	0,5 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,390 mg	SELENIUM	4,48 µg

Article : PNP-T14

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

PNP-T14/EU/00000000

28.12.2022 11:27:43

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

FELIUM 1911

PNP-T14**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

VITAMINE B1 THIAMINE AR	35,5 %	SELENIUM AR	8,1 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,210 mg	CHROMIUM	0,00 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	15,0 %	CHROMIUM AR	0,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	1,350 mg	MOLYBDENUM	0,00 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	8,4 %	MOLYBDENUM AR	0,0 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	2,50 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %		

AR = apports de référence

Allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	0	AVOINE	0
LACTOSE	0	SEIGLE	0
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	0	ORGE (EXCEPT SIROP DE GLUCOSE)	0
SOJA*	0	BLÉ EN ÉPEAUTRE, EX. G. SIROP	0
POISSONS (INCL. CALAMAR)	0	SOUCHES HYBRIDES DE CÉRÉALES	0
CRUSTACÉS (INCL. CREVETTES)	0	NOISETTES*	1
ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC >	0	AMANDES*	1
CÉLERI	0	NOIX DU BRÉSIL*	0
ARACHIDES*	0	NOIX DE CAJOU*	0
HUILE D'ARACHIDE HAUTEMENT RAFFINÉE	0	NOIX DE MACADAMIA / DU QUEENSLAND *	0
SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0	NOIX DE PÉCAN*	0
MOUTARDE	0	PISTACHES*	0
LUPIN	0	NOIX*	0
MOLLUSQUES (INCL. ORMEAU)	0	F. RÉF. HUILE DE NOIX, EX. CACAHUÈTE	0

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

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

Autres substances d'intérêt

BOEUF	0	CHATAÎGNES*	0
PORC	0	PIN / PIGNON DE PIN*	0
POULE	0	NOIX DE PILI*	0
FRUCTOSE	1	KARITÉ*	0
MAÏS	0	NOIX DE COEUR*	0
VANILLINE	0	CHINQUAPINE*	0
ALCOOL	0	NOIX DE LYCHEE*	0
ASPARTAME	0	FÂÎNES*	0
SARRASIN	0	COURGE OU NOYER*	0
GLUTEN>20 PPM	0	NOIX DE COCO*	0
SIROP DE GLUCOSE À BASE D'ORGE	0	NOIX DE CARYER*	0
BLÉ B. GLU. SIROP INC. DEX.	0	LACTITOL	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA HAUTEMENT RAFFINÉE	0		

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

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

Article : PNP-T14

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

PNP-T14/EU/00000000

28.12.2022 11:27:43

p. 3 / 4



CALLEBAUT

BEELGIUM 1911

PNP-T14

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

Autres substances d'intérêt

Informations sur la pertinence diététique

CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS

1

CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS

1

Légende : 1 = apte 0 = inapte

"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

Remuer avant utilisation pour obtenir un produit homogène

Certification cachère

Cachère Pareve

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

Imprimé le 28.12.2022 pour le client BRUYERRE S.A.

Stephanie Coppin

Article : PNP-T14

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

PNP-T14/EU/0000000

28.12.2022 11:27:43

p. 4 / 4