

1. Dénomination

« Brésilienne X% » - « Brésilienne X% FINE » - « Brésilienne X% amandes » - « Brésilienne X% amandes/noisettes »

2. Description

La brésilienne, dénommée également praligrains ou praliné grains, est fabriquée au départ de noisettes hachées et torréfiées et de sucre cristallisé. La cuisson simultanée de ces deux ingrédients permet, d'une part, l'enrobage des grains de noisettes par les cristaux de sucre et, d'autre part, de donner au produit final une belle couleur dorée.

Elle peut également être constituée d'un mélange d'éclats de noisettes et/ou d'amandes et de sucre, les pourcentages de l'un et de l'autre variant selon les souhaits des clients.

Sa granulométrie peut varier : de 1,5-2 mm à 4-9 mm

NB : Le pourcentage respectif des ingrédients est celui mis en œuvre au départ de la recette, néanmoins le procédé de fabrication peut amener des variations de $\pm 5\%$ dans le produit final



3. Liste des ingrédients

Recette

- Brésilienne (<50% noisettes)
- Brésilienne ($\geq 50\%$ noisettes)
- Brésilienne amandes (<50% amandes)
- Brésilienne ($\geq 50\%$ amandes)
- Brésilienne amandes – noisettes

Liste des ingrédients

- Sucre, **Noisettes %**
- **Noisettes %**, Sucre
- Sucre, **Amandes %**, Antioxydant : E330 (uniquement pour cuisson dans cuiseur artisanal)
- **Amandes %**, Sucre, Antioxydant : E330 (uniquement pour cuisson dans cuiseur artisanal)
- Sucre, **Amandes %**, **Noisettes %**

Origine des ingrédients

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - Sucre cristallisé issu de betteraves sucrières - Sucre cristallisé issu de cannes à sucre - Noisettes (hachées torréfiées) - Amandes (hachées torréfiées) | <ul style="list-style-type: none"> - Europe - Hors Europe - Turquie - Espagne /Etats-Unis |
|--|---|

4. Conservation

- Durée de conservation :
 - o après production: 9 mois
- Condition de conservation :
 - o Avant ouverture : A conserver dans un endroit propre et sec, à l'abri de la lumière et de variations importantes de température (max. 20°C)

5. Conditionnement

Nos conditionnements primaires répondent aux normes des législations belge et européenne en vigueur¹.

Remarque : Les produits sont livrés sur palettes en bois à échanger. A la demande du client, des palettes plastique cautionnées peuvent être utilisées.

Unité d'emballage:

- En sacs plastique de 20 kg
- En cartons (avec sac plastique) de 5 / 6 / 7 / 10 kg
- En seaux plastique de 2 / 3,5 / 5 kg

Unité de vente

- Palette de 25 sacs => 500 kg
- Palette de 100 cartons de 5 ou 6 kg => 500 ou 600 kg
- Palette de 72 cartons de 7 kg => 504 kg
- Palette de 160 seaux de 2 kg => 320 kg
- Palette de 75 seaux de 3,5 kg => 262.5 kg
- Palette de 65 seaux de 5 kg => 325 kg
- Autres

6. Etiquetage

- Tous les produits sont étiquetés conformément à la législation belge et européenne en vigueur².
- Le numéro de lot est formé de 8 caractères (Année-Semaine-Jour-N°palette)
- Le N° de lot et de la DDM (Date de Durabilité Minimale « A consommer de préférence avant fin ») sont mentionnés sur chaque étiquette
- Une étiquette est présente sur chaque unité d'emballage ou unité de vente

7. Caractéristiques du produit

Biologiques	Production		Fin conservation (DDM)	Référence
	But	Tolérance		
Flore mésophile aérobie	<1.000 / g	<10.000 / g	<100.000 / g	(1)
Levures	<10 / g	<100 / g	<1000 / g	(2)
Moisissures	<10 / g	<100 / g	<1000 / g	(2)
Levures osmophiles	<10 / g	<100 / g	<1000 / g	(2)
Moisissures xérophiles	<10 / g	<100 / g	<1000 / g	(2)
<i>Enterobacteriaceae</i>	<10 / g	<100 / g	<100 / g	(1)
Coliformes fécaux	<10 / g	<100 / g	<100 / g	(1)
<i>E. coli</i>	<10 / g	<100 / g	<100 / g	(2)
<i>Staphylococcus aureus</i>	<100 / g	<1000 / g	<1000 / g	(2)
<i>Salmonelles spp.</i>	Absence /25g		Absence /25g	(2)
<i>Bacillus cereus</i>	<100 / g	<1000 / g	<1000 / g	(2)
<i>Listeria monocytogenes</i>	<100 / g		<100 / g	(3)
Références	(1) Brufotec (2) Microbiologische richtwaarden & wettelijke microbiologische criteria, M.Uytendaele et al., Ugent, Juli 2010 (3) Règlement (CE) 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaire			
Chimiques	Limites		Référence	

¹ [Règlement \(UE\) n° 10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011](#) concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires - [Règlement \(CE\) no 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004](#) concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE

² [Règlement européen 1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011](#) concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission

Aflatoxines	- B1 < 2 µg / kg - B1+B2+G1+G2 < 4 µg / kg	Règlement européen 1881/2006³	
Arômes	Pas d'arômes	Règlement Européen 1334/2008⁴	
Additifs	Conforme aux normes belges et européennes en vigueur	Règlement Européen 1333/2008⁵	
Pesticides		Règlement Européen 396/2005⁶	
Métaux lourds		Règlement européen 1881/2006³	
Physico-chimiques			
Paramètres	Minimum	Valeur standard	Maximum
Activité de l'eau (aw)	Max. (mesuré pour Brésilienne 70% noisettes) : 0.3		
Organoleptiques			
Aspect visuel	Granulés		
Goût / Odeur	Caractéristiques de la brésilienne (sucre et noisettes)		
Texture	Croustillant		
Couleur	Couleur « caramel »		
Autres caractéristiques éventuelles			
Evolution pendant la période de conservation	Les conditions de conservation peuvent influencer les caractéristiques organoleptiques du produit (moins croustillant, léger rancissement, absorption de mauvaise odeur,...)		
Physiques			
Corps étrangers	Absence de tout morceau de métal, verre, bois, papier, plastique ou tout autre débris.		
Détecteur de métal			
Brésilienne noisettes	Fe 1,0 mm - Non-Fe 1,0 mm - Inox (SST) 1,2 mm		
Brésilienne noisettes-amandes	Fe 1,0 mm - Non-Fe 1,0 mm - Inox (SST) 1,2 mm		
Brésilienne amandes	Fe 2,8 mm - Non-Fe 2,5 mm - Inox (SST) 3,5 mm		
Autres caractéristiques			
Organisme Génétiquement Modifié (OGM)	Le produit et ses ingrédients - ne contient pas d'OGM - ne sont pas produits au départ de matériel génétiquement modifié		
Ingrédients Ionisés	Le produit ne contient pas d'ingrédient(s) soumis à ionisation		
8. Allergènes			
Allergènes	Présent dans le produit	Présent(s) suite à une contamination possible mais involontaire	
1. Arachide	<input type="checkbox"/>		
2. Céleri	<input type="checkbox"/>		
3. Crustacés	<input type="checkbox"/>		
4. Fruits à coques ⁷	<input checked="" type="checkbox"/> Noisettes et/ou amandes	<input checked="" type="checkbox"/> Amandes / Noisettes	
5. Céréales contenant du gluten ⁸	<input type="checkbox"/>		
6. Graines de sésame	<input type="checkbox"/>		
7. Lait & lactose	<input type="checkbox"/>		

³ Règlement européen 1881/2006 du 19/12/2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires

⁴ Règlement (CE) n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires et modifiant le règlement (CEE) n° 1601/91 du Conseil, les règlements (CE) n° 2232/96 et (CE) n° 110/2008 et la directive 2000/13/CE (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

⁵ Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

⁶ Règlement (CE) N° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE.

⁷ amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia

⁸ blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut

8. Moutarde	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Œufs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Poisson	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. Soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. Anhydride sulfureux et sulfites (E220 à E227), plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimés en SO2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13. Mollusques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14. Lupin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

9. Valeurs nutritionnelles pour 100 g de produit

	AJR ⁹	Brésilienne noisettes							
		5%	10%	20%	30%	40%	50%	60%	70%
Valeur énergétique (kcal)	2000	414	429	458	486	515	544	573	602
Valeur énergétique (kJ)	8400	1734	1794	1915	2035	2156	2276	2397	2517
Matières grasses (g)	70	3,38	6,75	13,50	20,25	27,00	33,75	40,50	47,25
Ac. gras saturés (g)	20	0,28	0,55	1,10	1,65	2,20	2,75	3,30	3,85
Ac. gras mono-insaturés (g)		2,71	5,42	10,84	16,26	21,68	27,10	32,52	37,94
Ac. gras poly-insaturés (g)		0,24	0,48	0,96	1,44	1,92	2,40	2,88	3,36
Glucides (g)	260	95,21	90,51	81,12	71,73	62,34	52,95	43,56	34,17
Sucre (g)	90	95,16	90,41	80,92	71,43	61,94	52,45	42,96	33,47
Amidon (g)		0,05	0,10	0,20	0,30	0,40	0,50	0,60	0,70
Polyols (g)		-	-	-	-	-	-	-	-
Fibres alimentaires (g)		0,41	0,82	1,64	2,46	3,28	4,10	4,92	5,74
Protéines (g)	50	0,70	1,40	2,80	4,20	5,60	7,00	8,40	9,80
Sel (mg) (calculé comme sodium x 2,5)	6 g	0,25	0,50	1,00	1,50	2,00	2,50	3,00	3,50
Sodium (mg)		0,10	0,20	0,40	0,60	0,80	1,00	1,20	1,40

	AJR ⁹	Brésilienne amandes		Brésilienne Amandes-noisettes	
		30%	50%	25% Am. 25% Nois.	30% Am. 20% Nois.
Valeur énergétique (kcal)	2000	449	482	513	507
Valeur énergétique (kJ)	8400	1878	2015	2145	2119
Matières grasses (g)	70	15,03	25,05	29,40	28,53
Ac. gras saturés (g)	20	1,26	2,10	2,43	2,36
Ac. gras mono-insaturés (g)		9,30	15,50	21,30	20,14
Ac. gras poly-insaturés (g)		3,78	6,30	4,35	4,74
Glucides (g)	260	72,00	53,40	53,18	53,22
Sucre (g)	90	71,19	52,05	52,25	52,21
Amidon (g)		0,81	1,35	0,93	1,01
Polyols (g)		-	-	-	-
Fibres alimentaires (g)		3,87	6,45	5,28	5,51
Protéines (g)	50	6,33	10,55	8,78	9,13
Sel (mg) (calculé comme sodium x 2,5)	6 g	1,50	2,50	2,50	2,50
Sodium (mg)		0,60	1,00	1,00	1,00

Déclaration de CONFORMITE et de CONFIDENTIALITE

L'entreprise déclare que le produit répond à la réglementation nationale et/ou européenne en vigueur notamment en matière

- *d'hygiène,*
- *de composition,*
- *d'additifs,*
- *de contaminants,*
- *d'étiquetage,*
- *et de matériaux en contact avec ce produit.*

Silly est tenue au respect de la législation qui lui est applicable en matière de responsabilité du fait du produit défectueux et de la sécurité du produit.

Les deux parties sont tenues par la confidentialité de l'information mentionnée dans cette fiche de spécifications. Cette règle s'applique déjà lors de l'échange de cette information, préalablement à l'approbation de ces spécifications.

Les deux parties s'engagent à exiger le même niveau de confidentialité aux tiers qu'ils comptent impliquer pour le bon exercice de leurs activités.

Cette exigence ne décharge aucune des parties de sa responsabilité.