



FNN-X23PFBO-656

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 : Fourrage pour pâtisserie
Nom commercial : PRALIN FEUILLETINE
Article : FNN-X23PFBO-656
Tarif Douanier EU : 1806.2095

Composition typique

sucre; biscuit finement émiettée au beurre (farine de **blé**, sucre, beurre concentré (**lait**) (8.13%), sucre du **lait**, protéines de **lait**, sel, extrait de malt (**orge**), poudre à lever: E500ii); Chocolat de couverture au lait 21,5% (*sucre; poudre de **lait** entier; beurre de cacao; pâte de cacao; matière grasse **laitière**; arôme naturel de vanille*) ; **noisettes; amandes; graisse végétale (tournesol); émulsifiant: lécithines (soja)**

Fondation Cocoa Horizons: ingrédients cacao. Soutient la fondation Cocoa Horizons dans les pays où le programme est opérationnel.
Amandes Certifiées Bee Friendly Mass Balance

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Noix de macadamia, Noix de pécan, Noyer, Pistache, Anacardier

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	3073419301089	5,000 KG
CAR	13073419301086	20,000 KG

Quantité 5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni 4UC/CAR
Quantité par palette 32CAR/PAL
Quantité à commander 20 KG (ou multiple de)

Critères chimiques

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1,50 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	30,6 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)
AFLATOXINE (MATIÈRE PREMIÈRE)	max 5,00 ppb	AOAC VOL72 N6
AFLATOXIN B1 B2 G1 & G2 ON RAW	max 10,00 ppb	AOAC VOL72 N6

Article : FNN-X23PFBO-656

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

pour le client 5996

28.12.2022 11:05:14

p. 1 / 4



FNN-X23PFBO-656

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

Critères physiques

CORPS ÉTRANGERS (COQUES)	0,000000 %
CORPS ÉTRANGERS (PIERRES)	0,000000 %

Méthode de référence

INTERNAL METHOD
INTERNAL METHOD

Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5.000/g
LEVURES	max 50/g
MOISSISSURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	non détecté/g
SALMONELLES	non détecté/25g

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954
ISO7954
ISO21528-2
ISO4832
ISO16649-2
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	536 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	2,320 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	26,8 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	2,9 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.241 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	0,232 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	30,6 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	4,6 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	43,7 %	VITAMINE D	(UI)	9
ACIDES GRAS SATURÉS	7,5 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	9,652 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	37,3 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	80,4 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	14,8 g	VITAMINE E	(UI)	14
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	6,6 g	FOLATE		17,850 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	FOLATE AR		8,9 %
CHOLESTÉROL	11,6 mg	PHOSPHORE		159,8 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	56,8 g	PHOSPHORE AR		22,8 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	21,8 %	FER		1,85 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	48,7 g	FER AR		13,2 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	54,1 %	MAGNESIUM		65,4 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		17,4 %
AMIDON	7,0 g	ZINC		0,94 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	3,4 g	ZINC AR		9,4 %
PROTÉINES TOTALES	6,5 g	IODE		1,53 µg
PROTÉINES TOTALES AR	13,1 %	IODE AR		1,0 %
PROTÉINES DE LAIT	1,3 g	CALCIUM		112,4 mg
SEL	0,31 g	CALCIUM AR		14,1 %

Article : FNN-X23PFBO-656

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

pour le client 5996

28.12.2022 11:05:14

p. 2 / 4



FNN-X23PFBO-656

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

SEL AR	5,1 %	CHLORURE	42,09 mg
SODIUM	122,6 mg	CHLORURE AR	5,3 %
ACIDES ORGANIQUES	0,11 g	POTASSIUM	273,2 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,03 g	POTASSIUM AR	13,7 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,06 g	MANGANESE	0,97 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	48,3 %
VITAMINE A RETINOL	19,380 µg	FLUORIDE	0,01 mg
VITAMINE A (UI)	65	FLUORIDE AR	0,4 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,110 mg	SELENIUM	1,65 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	10,0 %	SELENIUM AR	3,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,261 mg	CHROMIUM	5,75 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	18,7 %	CHROMIUM AR	14,4 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,744 mg	MOLYBDENUM	5,54 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,7 %	MOLYBDENUM AR	11,1 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,105 µg	CENDRES	1,37 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	4,2 %		

AR = apports de référence

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

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	1	AVOINE	0
LACTOSE	1	SEIGLE	0
OEUFS ET PRODUITS À BASE D'OEUFS	0	ORGE (EXCEPT SIROP DE GLUCOSE)	1
SOJA*	1	BLÉ EN ÉPEAUTRE, EX. G. SIROP	1
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*	1
HUILE D'ARACHIDE HAUTEMENT RAFFINÉE	0	NOIX DE MACADAMIA / DU QUEENSLAND *	1
SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0	NOIX DE PÉCAN*	1
MOUTARDE	0	PISTACHES*	1
LUPIN	0	NOIX*	1
MOLLUSQUES (INCL. ORMEAU)	0	F. RÉF. HUILE DE NOIX, EX. CACAHUÈTE	1

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

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

Autres substances d'intérêt

BOEUF	0	CHATAÏGNES*	0
PORC	0	PIN / PIGNON DE PIN*	0
POULE	0	NOIX DE PILI*	0
FRUCTOSE	1	KARITÉ*	0
MAÏS	1	NOIX DE COEUR*	0

Article : FNN-X23PFBO-656

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

pour le client 5996

28.12.2022 11:05:14

p. 3 / 4



FNN-X23PFBO-656

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

Autres substances d'intérêt

VANILLINE	1	CHINQUAPINE*	0
ALCOOL	1	NOIX DE LYCHEE*	0
ASPARTAME	0	FAÎNES*	0
SARRASIN	0	COURGE OU NOYER*	0
GLUTEN>20 PPM	1	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	1		

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

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

Informations sur la pertinence diététique

CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	0
--------------------------	---	--------------------------	---

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

Certification cachère

Cachère : Absence

Imprimé le 28.12.2022 pour le client BRUYERRE S.A.

Valentine Detalle