NAN-CR-HA3714-T64

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 : Brésilienne
Article : NAN-CR-HA3714-T64
Tarif Douanier EU : 2008.1919

Composition typique

sucre**; noisettes** 37,0%

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Autres fruits à coque, Lait

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	5410522466485	5,000 KG
CAR	5410522466492	20,000 KG

Forme	crocant
Quantité	5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	4UC/CAR
Quantité par palette	24CAR/PAL

Quantité à commander 20 KG (ou multiple de)

Critères chimiques			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1,50 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	24,1 %	+/- 2,5	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

Critères physiques		Méthode de référence
FRACTION TAMISÉE 0 MM	<= 3,00 %	SIEVE METHOD
FRACTION TAMISÉE 1 MM	15,00 - 25,00 %	SIEVE METHOD
FRACTION TAMISÉE 2 MM	40,00 - 55,00 %	SIEVE METHOD
FRACTION TAMISÉE 3.15 MM	15,00 - 40,00 %	SIEVE METHOD
FRACTION TAMISÉE 4 MM	<= 10,00 %	SIEVE METHOD
CORPS ÉTRANGERS (COQUES)	0,000000 - 0,000050 %	INTERNAL METHOD
CORPS ÉTRANGERS (PIERRES)	0,000000 - 0,000025 %	INTERNAL METHOD

NAN-CR-HA3714-T64

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

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
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)

9 Mois après la date de production

Informations nutritionnelles pour 100 g (valeurs calculées d'après les données bibliographiques)

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	507 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	1,258 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25,3 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	1,6 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.120 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	0,000 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	24,0 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	34,3 %	VITAMINE D (UI)	0
ACIDES GRAS SATURÉS	2,6 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	10,841 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	12,8 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	90,3 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	18,8 g	VITAMINE E (UI)	16
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,7 g	VITAMINE H BIOTINE	0,000 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	29,452 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	66,8 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	14,7 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	25,7 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	64,6 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	71,8 %	PHOSPHORE	138,4 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR	19,8 %
AMIDON	0,0 g	FER	1,77 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	3,0 g	FER AR	12,7 %
PROTÉINES TOTALES	4,4 g	MAGNESIUM	64,9 mg
PROTÉINES TOTALES AR	8,8 %	MAGNESIUM AR	17,3 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC	0,78 mg
SEL	0,00 g	ZINC AR	7,8 %
SEL AR	0,0 %	IODE	0,63 µg
SODIUM	1,0 mg	IODE AR	0,4 %
ACIDES ORGANIQUES	0,00 g	CALCIUM	94,2 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	CALCIUM AR	11,8 %

NAN-CR-HA3714-T64

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

POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	CHLORURE	5,09 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR	0,6 %
VITAMINE A RETINOL	1,998 µg	POTASSIUM	265,4 mg
VITAMINE A RETINOL AR	0,2 %	POTASSIUM AR	13,3 %
VITAMINE A (UI)	7	COPPER	0,47 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	12,025 µg	COPPER AR	47,4 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,148 mg	MANGANESE	2,12 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	13,5 %	MANGANESE AR	105,8 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,074 mg	FLUORIDE	0,01 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	5,3 %	FLUORIDE AR	0,2 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,592 mg	SELENIUM	1,66 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	3,7 %	SELENIUM AR	3,0 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,481 mg	CHROMIUM	0,00 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	8,0 %	CHROMIUM AR	0,0 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,000 mg	MOLYBDENUM	0,00 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	0,0 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,03 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %	ISOMALTULOSE	0,00 g

AR = apports de référence

Informations complémentaires sur les allergènes

PROTÉINES DE LAIT	1	COULEURS AZO **	0
LACTOSE	1	TARTRAZINE (E102)	0
PRODUITS AUX OEUFS	0	CANNELLE	0
PROTÉINES DE SOJA	0	VANILLINE	0
HUILE DE SOJA	0	CORIANDRE	0
LUPIN	0	CÉLERI	0
GLUTEN	0	OMBELLIFÈRES	0
BLÉ	0	JAUNE ORANGÉ S (E110)	0
SEIGLE	0	AZORUBINE (E122)	0
SARRASIN	0	AMARANTE (E123)	0
BOEUF	0	CARMIN DE COCHENILLE A (E124)	0
PORC	0	ROUGE ALLURA AC (E129)	0
POULE	0	BLEU PATENTÉ V (E131)	0
POISSON	0	INDIGOTINE (E132)	0
CRUSTACÉS ET COQUILLAGES	0	LYCOPÈNE (E160B - D)	0
MOLLUSQUES	0	GOMME ADRAGANTE (E413)	0
MAÏS	0	GOMME ARABIQUE E414	0
CACAO	0	SORBATES (E200->E203)	0
LEVURE	0	HYDROLYSATS DE PROTÉINES VÉGÉT	0
LÉGUMINEUSE	0	ALCOOL	0

CALLEBAUT

BELGIUM 1911

NAN-CR-HA3714-T64

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

Informations complémentaires sur les allergènes

NOISETTES, AMANDES	1	ASPARTAME	0
HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	1	PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE	0
AUTRES NOIX *	1	MIEL	0
ARACHIDE	0	SEL AJOUTÉ	0
HUILE D'ARACHIDE	0	AIL	0
SÉSAME	0	CAFÉINE	0
HUILE DE SÉSAME	0	BHA/BHT (E320/E321)	0
MOUTARDE	0	SACCHAROSE	1
GLUTAMATE (E620 -> E625)	0	FRUCTOSE	1
SULFITE (E220 -> E227)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
BENZOATES (E210->E213)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	1
P-HYDROXYBENZOATES E214->E219	0		

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

Azo-couleurs ** : E102,E110,E122,E123,E124,E129,E151,E154 et E155

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

"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

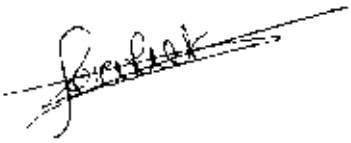
Entreposer le produit dans un local propre, sec (humidité relative max.70 %) et sans odeur.
Température de stockage: 12 - 20 °C

Certification cachère

Cachère Dairy

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

Imprimé le 01.12.2017 pour le client BRUYERRE S.A.



Yoko Vervliet

NAN-CR-HA3714-T64

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

Annexe pour l'exportation - Composition 100 %

sucre 63,00%**; noisettes** 37,00%