



PRN-HA50CBY-E0-T60

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 :	Praliné aux noisettes
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	Onct Cara Haz
Article :	PRN-HA50CBY-E0-T60
Tarif Douanier EU :	2008.1919

Composition typique

noisettes 50,0%; sucre; émulsifiant: lécithine; émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Amandes, 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	Poids brut
UC	3073419312603	5,000 KG	
CAR	13073419312600	10,000 KG	

Quantité	5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	2UC/CAR
Quantité par palette	49CAR/PAL
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)	

Critères chimiques

HUMIDITÉ	max 1,50 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	32,6 %	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

Méthode de référence

Critères physiques

Granulométrie : min 20 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.

Méthode de référence

IOCCC116(1990)

Article : PRN-HA50CBY-E0-T60

pour le client 5996

La Morella Nuts S.A.U. - Pol. Ind. Mas Batlle

28.12.2022 11:27:43

Apel.les Mestres, s/n - 43206 REUS - ESPAGNE

p. 1 / 4

Tél.: +34 977 332 797 Fax.:



PRN-HA50CBY-E0-T60

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

Critères microbiologiques

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	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	548 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	1,700 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,4 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	2,1 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.291 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	0,000 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	33,2 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	47,4 %	VITAMINE D	(UI)	0
ACIDES GRAS SATURÉS	4,0 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	14,650 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	20,0 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	122,1 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	25,4 g	VITAMINE E	(UI)	22
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	2,4 g	FOLATE		39,800 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTaux	0,0 g	FOLATE AR		19,9 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE		186,9 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	54,3 g	PHOSPHORE AR		26,7 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	20,9 %	FER		2,29 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	51,2 g	FER AR		16,4 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	56,9 %	MAGNESIUM		87,6 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		23,4 %
AMIDON	0,0 g	ZINC		1,05 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	4,1 g	ZINC AR		10,5 %
PROTÉINES TOTALES	5,9 g	IODE		0,85 µg
PROTÉINES TOTALES AR	11,8 %	IODE AR		0,6 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM		127,0 mg
SEL	0,00 g	CALCIUM AR		15,9 %
SEL AR	0,1 %	CHLORURE		6,34 mg
SODIUM	1,2 mg	CHLORURE AR		0,8 %
ACIDES ORGANIQUES	0,00 g	POTASSIUM		357,8 mg
ALCALOÏDES TOTaux	0,00 g	POTASSIUM AR		17,9 %

Article : PRN-HA50CBY-E0-T60

pour le client 5996

La Morella Nuts S.A.U. - Pol. Ind. Mas Batlle

28.12.2022 11:27:43

Apel.lles Mestres, s/n - 43206 REUS - ESPAGNE

p. 2 / 4

Tél.: +34 977 332 797 Fax.:

PRN-HA50CBY-E0-T60

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

POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	MANGANESE	2,85 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	142,7 %
VITAMINE A RETINOL	2,700 µg	FLUORIDE	0,01 mg
VITAMINE A (UI)	9	FLUORIDE AR	0,2 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,200 mg	SELENIUM	2,24 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	18,2 %	SELENIUM AR	4,1 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,100 mg	CHROMIUM	0,00 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	7,1 %	CHROMIUM AR	0,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,800 mg	MOLYBDENUM	0,00 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	5,0 %	MOLYBDENUM AR	0,0 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,33 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)	1	AVOINE	0
LACTOSE	1	SEIGLE	0
OEufs ET PRODUITS À BASE D'OEUVFS	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
CÉLERİ	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 / PINON 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	FAÎNES*	0
SARRASIN	0	COURGE OU NOYER*	0

Article : PRN-HA50CBY-E0-T60

pour le client 5996

La Morella Nuts S.A.U. - Pol. Ind. Mas Batlle

28.12.2022 11:27:43

Apel.les Mestres, s/n - 43206 REUS - ESPAGNE

p. 3 / 4

Tél.: +34 977 332 797 Fax.:



PRN-HA50CBY-E0-T60

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

Autres substances d'intérêt

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.

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

Entrepôser 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 Dairy

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.

Manel Gonzalez