



PRN-MX50CBYE4-19A

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

FUSEAU SAS
RUE CHARLES LACRETELLE
ZAC DE L'HOIRIE
49070 BEAUCOUZE
FRANCE

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Praliné aux noisettes et amandes
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	Onct Cara Alm/Haz
Article :	PRN-MX50CBYE4-19A
Tarif Douanier EU :	2008.1919

Composition typique

sucres 49.0% ; noisettes 25.0% ; amandes 25.0% ; émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras <1% ; émulsifiant: lécithine de tournesol <1%

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Autres fruits à coque, Lait

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	3073419312559	1.000 KG
CAR	13073419312556	6.000 KG
Quantité		1KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni		6UC/CAR
Quantité par palette		72CAR/PAL
Quantité à commander		6 KG (ou multiple de)

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1.50 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	30.7 %	+/- 2.3	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
Granulométrie : min 20 % 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

Article : PRN-MX50CBYE4-19A

pour le client 9422

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

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

18.12.2018 11:09:17

Tél.: +34 977 332 797 Fax.:

p. 1 / 4



PRN-MX50CBYE4-19A

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

Critères microbiologiques

MOISSISSURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	absence/g
SALMONELLES	absence/25g

Méthode de référence

ISO7954
ISO21528-2
ISO4832
ISO16649-2
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)

12 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	529 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0.0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	26.5 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	1.050 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2,213 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	1.3 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	30.5 g	VITAMINE D CALCIFERON	0.000 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	43.5 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	0.0 %
ACIDES GRAS SATURÉS	2.8 g	VITAMINE D (UI)	0
ACIDES GRAS SATURÉS AR	13.9 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	13.880 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	21.1 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	115.7 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	4.6 g	VITAMINE E (UI)	21
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0.0 g	VITAMINE H BIOTINE	0.100 mg
CHOLESTÉROL	0.0 mg	VITAMINE H BIOTINE AR	200.0 %
GLUCIDES DISPONIBLES	52.8 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	32.400 µg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	20.3 %	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	16.2 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	51.3 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0.000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	57.0 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0.0 %
POLYOLS	0.0 g	PHOSPHORE	214.5 mg
AMIDON	0.2 g	PHOSPHORE AR	30.6 %
FIBRES ALIMENTAIRES	5.4 g	FER	2.15 mg
PROTÉINES TOTALES	8.1 g	FER AR	15.3 %
PROTÉINES TOTALES AR	16.3 %	MAGNESIUM	110.8 mg
PROTÉINES DE LAIT	0.0 g	MAGNESIUM AR	29.6 %
SEL	0.00 g	ZINC	1.30 mg
SEL AR	0.0 %	ZINC AR	13.0 %
SODIUM	0.9 mg	IODE	0.48 µg
ACIDES ORGANIQUES	0.00 g	IODE AR	0.3 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0.00 g	CALCIUM	129.7 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	0.00 g	CALCIUM AR	16.2 %
ALCOOL	0.00 g	CHLORURE	3.54 mg

Article : PRN-MX50CBYE4-19A

pour le client 9422

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

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

18.12.2018 11:09:17

Tél.: +34 977 332 797 Fax.:

p. 2 / 4



PRN-MX50CBYE4-19A

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

VITAMINE A	RETINOL	1.350 µg	CHLORURE AR	0.4 %
VITAMINE A	RETINOL AR	0.2 %	POTASSIUM	355.7 mg
VITAMINE A	(UI)	4	POTASSIUM AR	17.8 %
PROVITAMINE A	BETA-CAROTENE	8.125 µg	MANGANESE	2.00 mg
VITAMINE B1	THIAMINE	0.153 mg	MANGANESE AR	100.1 %
VITAMINE B1	THIAMINE AR	13.9 %	FLUORIDE	0.00 mg
VITAMINE B2	RIBOFLAVINE	0.303 mg	FLUORIDE AR	0.1 %
VITAMINE B2	RIBOFLAVINE AR	21.6 %	SELENIUM	1.62 µg
VITAMINE B3/PP	NIACINE/NICOTIN	1.248 mg	SELENIUM AR	2.9 %
VITAMINE B3/PP	NIACINE/NICOTIN AR	7.8 %	CHROMIUM	3.00 µg
VITAMINE B5	ACIDE PANTOTHEN.	0.443 mg	CHROMIUM AR	7.5 %
VITAMINE B5	ACIDE PANTOTHEN. AR	7.4 %	MOLYBDENUM	0.00 µg
VITAMINE B6	PYRIDOXINE	0.035 mg	MOLYBDENUM AR	0.0 %
VITAMINE B6	PYRIDOXINE AR	2.5 %	CENDRES	1.32 g
VITAMINE B12	CYANO-COBALAMINE	0.000 µg		

AR = apports de référence

Allergènes additionnels et autre information

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	1	NOISETTES, AMANDES	1
LACTOSE	1	HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	1
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	0	AUTRES NOIX *	1
SOJA**	0	ARACHIDES**	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA ENTIÈREMENT	0	HUILE/GRAISSE D'ARACHIDE ENTIÈREMENT	0
LUPIN	0	SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0
GLUTEN	0	HUILE DE SÉSAME	0
BLÉ	0	MOUTARDE	0
SEIGLE	0	ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC	0
SARRASIN	0	VANILLINE	0
BOEUF	0	CÉLERI	0
PORC	0	ALCOOL	0
POULE	0	ASPARTAME	0
POISSONS (Y COMPRIS CALAMAR)	0	FRUCTOSE	1
CRUSTACÉS (Y COMPRIS CREVETTES/PRAIRES,	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	0
MOLLUSQUES (Y COMPRIS ORMEAU)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	0
MAÏS	0		

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

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

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

"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

Article : PRN-MX50CBYE4-19A

pour le client 9422

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

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

18.12.2018 11:09:17

Tél.: +34 977 332 797 Fax.:

p. 3 / 4



PRN-MX50CBYE4-19A

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

Certification cachère

Cachère Dairy

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

Imprimé le 18.12.2018 pour le client FUSEAU SAS

Manel Gonzalez

Article : PRN-MX50CBYE4-19A

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

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

Tél.: +34 977 332 797 Fax.:

pour le client 9422

18.12.2018 11:09:17

p. 4 / 4