

## Pralines concassées 12% amandes



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	<b>Pralines concassées 12% d'amande</b>
DESCRIPTION	<b>Pralines concassées 12% d'amande, elles peuvent être incorporées dans vos brioches ou autres gâteaux, vous pouvez également les utiliser pour décorer vos desserts.</b>
POIDS NET	<b>500 g</b>
DDM	9 mois
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit frais et sec
CODE PRODUIT	12562
PAYS DE TRANSFORMATION	France
CERTIFICATION	/

### DECLARATION D'INGREDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011)

**Sucre, sirop de glucose, Amandes 12%, arôme vanilline, colorant E129\* (\*peut provoquer des troubles du comportement et de l'attention chez les enfants).**

### 2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Rouge
ASPECT	Morceaux de pralines
ODEUR	Sucrée
GOUT	Sucrée typique de l'amande

### 3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
HUMIDITE	≤6,5%	
ACIDITE	≤1,0%	

### 4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGETIQUE	405 kcal soit 1718kJ
MATIERES GRASSES	3,9g
- Dont acides gras saturés	0,30g
GLUCIDES	90g
- Dont sucres	81,5g
PROTEINES	2,5 g
SEL	<0,01g

### 5. CONDITIONNEMENT

	UVC : Sachet 500 g	Colis : 12 x 500 g	Palettisation
EAN 13/14	3663327001388	13663327001385	-
POIDS NET	500 g	6 kg	270 kg
POIDS BRUT	565 g	7,125 kg	320, 625 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	160 x 278 + 2x35 mm	350 x 230 x 180 mm	EURO 80x120 cm
NOMBRE D'UV / COLIS		12	
NOMBRE DE COLIS / COUCHE			9
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE			5
NOMBRE DE COLIS / PALETTE			45

### 6. ALLERGENES\*

PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN	X		
CRUSTACES ET DERIVES	X		

MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES	X		
POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON	X		
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS A BASE D'ŒUFS	X		
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS	X		
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA	X		
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES		X	Amandes
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME	X		
MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
LUPIN ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI	X		
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO <sub>2</sub> )	X		

\*Présence d'allergènes selon les directives 2000/13/CE et 2005/26/CE et leurs modifications (cf. Tableau ALLERGERNES).

## 7. SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1830/2003 et N°1829/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives N°1999/2/CE et N°1999/3/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la réglementation européenne CE N°396/2005 et N°178/2006.



- **METEAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1881/2006.

- **NANOMATERIAUX**

Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des substances à l'état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012.

- **RESIDUS DE MEDICAMENTS VETERINAIRES**

Non applicable.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE N°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE N°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.