



NPN-HA1BY-E4-T60

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

BARRY CALLEBAUT FRANCE
5 BOULEVARD MICHELET - BP 8
78250 HARDRICOURT
FRANCE

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Pâte de noisettes pure
Certification	Certifié HALAL
Article :	NPN-HA1BY-E4-T60
Tarif Douanier EU :	2008.1919

Composition typique

noisettes 100,0%

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Autres fruits à coque

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	3073419312542	5,000 KG
CAR	13073419312549	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

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	63,0 %	+/- 2,0	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 : NPN-HA1BY-E4-T60

pour le client 4384

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

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

10.12.2021 11:32:10

Tél.: +34 977 332 797 Fax.:

p. 1 / 5



NPN-HA1BY-E4-T60

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	654 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	3,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	32,7 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	3,8 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.738 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	0,000 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	63,0 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	85,9 %	VITAMINE D	(UI)	0
ACIDES GRAS SATURÉS	4,2 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	26,100 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	21,0 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	217,5 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	45,9 g	VITAMINE E	(UI)	39
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	8,1 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	71,000 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	35,5 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE		333,0 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	12,0 g	PHOSPHORE AR		47,6 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	4,6 %	FER		3,80 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	3,8 g	FER AR		27,1 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	4,2 %	MAGNESIUM		156,0 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		41,6 %
AMIDON	0,0 g	ZINC		1,87 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	8,5 g	ZINC AR		18,7 %
PROTÉINES TOTALES	12,1 g	IODE		1,50 µg
PROTÉINES TOTALES AR	24,2 %	IODE AR		1,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM		226,0 mg
SEL	0,01 g	CALCIUM AR		28,3 %
SEL AR	0,1 %	CHLORURE		10,00 mg
SODIUM	2,0 mg	CHLORURE AR		1,3 %
ACIDES ORGANIQUES	0,00 g	POTASSIUM		636,0 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	POTASSIUM AR		31,8 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	MANGANESE		5,70 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR		285,0 %

Article : NPN-HA1BY-E4-T60

pour le client 4384

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

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

10.12.2021 11:32:10

Tél.: +34 977 332 797 Fax.:

p. 2 / 5



NPN-HA1BY-E4-T60

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

VITAMINE A RETINOL	4,830 µg	FLUORIDE	0,02 mg
VITAMINE A (UI)	16	FLUORIDE AR	0,5 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,390 mg	SELENIUM	4,48 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	35,5 %	SELENIUM AR	8,1 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,210 mg	CHROMIUM	0,00 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	15,0 %	CHROMIUM AR	0,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	1,350 mg	MOLYBDENUM	0,00 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	8,4 %	MOLYBDENUM AR	0,0 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	2,29 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %		

AR = apports de référence

Autres Informations allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	0	NOISETTES, AMANDES	1
LACTOSE	0	HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	1
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	0	AUTRES NOIX *	0
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	1
MOLLUSQUES (Y COMPRIS ORMEAU)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	1
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

Remuer avant utilisation pour obtenir un produit homogène

Certification cachère

Cachère Pareve

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

Article : NPN-HA1BY-E4-T60

pour le client 4384

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

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

10.12.2021 11:32:10

Tél.: +34 977 332 797 Fax.:

p. 3 / 5



NPN-HA1BY-E4-T60

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

Imprimé le 10.12.2021 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Manel Gonzalez

Article : NPN-HA1BY-E4-T60

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 4384

10.12.2021 11:32:10

p. 4 / 5



NPN-HA1BY-E4-T60

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

Annexe pour l'exportation - Composition 100 %

noisettes 100,00%

Saccharose	0,0 %
Beurre de cacao	0,0 %
Matière grasse de lait	0,00 %
Matière de lait	0,00 %
Matière de cacao non gras	0,00 %

Article : NPN-HA1BY-E4-T60

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 4384

10.12.2021 11:32:10

p. 5 / 5