



PRO-PI701BY-19A

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 :	Praliné aux pistaches
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	Onct Pistachios
Article :	PRO-PI701BY-19A
Tarif Douanier EU :	2008.1913

Composition typique

pistaches 70,0%; sucre 29,5%; émulsifiant: lécithine de tournesol <1%

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Lait, 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	3073419312658	1,000 KG
CAR	13073419312655	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	39,3 % +/- 1,4	IOCCC14(1972)
AFLATOXINE (MATIÈRE PREMIÈRE)	max 8,00 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)

Article : PRO-PI701BY-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 4384

10.12.2021 11:32:10

p. 1 / 5



PRO-PI701BY-19A

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

Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5.000/g
LEVURES	max 50/g
MOISSURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	absence/g
SALMONELLES	absence/25g

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954
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	575 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	1,610 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,7 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	2,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.405 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	0,000 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	40,3 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	57,5 %	VITAMINE D	(UI)	0
ACIDES GRAS SATURÉS	5,8 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	0,000 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	29,2 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	0,0 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	30,9 g	VITAMINE E	(UI)	0
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	7,1 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	35,000 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	17,5 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE		339,6 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	36,3 g	PHOSPHORE AR		48,5 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	14,0 %	FER		3,03 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	35,6 g	FER AR		21,6 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	39,6 %	MAGNESIUM		84,1 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		22,4 %
AMIDON	0,0 g	ZINC		1,61 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	4,7 g	ZINC AR		16,1 %
PROTÉINES TOTALES	14,5 g	IODE		0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	28,9 %	IODE AR		0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM		77,2 mg
SEL	0,02 g	CALCIUM AR		9,6 %
SEL AR	0,3 %	CHLORURE		0,44 mg
SODIUM	7,1 mg	CHLORURE AR		0,1 %
ACIDES ORGANIQUES	0,00 g	POTASSIUM		728,7 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	POTASSIUM AR		36,4 %

Article : PRO-PI701BY-19A

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



PRO-PI701BY-19A

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

POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	MANGANESE	0,90 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	44,9 %
VITAMINE A RETINOL	8,190 µg	FLUORIDE	0,00 mg
VITAMINE A (UI)	27	FLUORIDE AR	0,0 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,588 mg	SELENIUM	3,29 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	53,5 %	SELENIUM AR	6,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,111 mg	CHROMIUM	4,83 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	7,9 %	CHROMIUM AR	12,1 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	1,001 mg	MOLYBDENUM	0,00 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	6,3 %	MOLYBDENUM AR	0,0 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	2,20 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)	1	NOISETTES, AMANDES	1
LACTOSE	1	HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	1
OEUFS ET PRODUITS À BASE D'OEUFS	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	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

Article : PRO-PI701BY-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 4384

10.12.2021 11:32:10

p. 3 / 5



PRO-PI701BY-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 10.12.2021 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Manel Gonzalez

Article : PRO-PI701BY-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 4384

10.12.2021 11:32:10

p. 4 / 5



PRO-PI701BY-19A

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

Annexe pour l'exportation - Composition 100 %

pistaches 70,00%; **sucre** 29,60%; émulsifiant: **lécithine de tournesol** 0,40%

Saccharose	29,6 %
Beurre de cacao	0,0 %
Matière grasse de lait	0,00 %
Matière de lait	0,00 %
Matière de cacao non gras	0,00 %