



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

NPO-PI1-E4-18A

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 : Pâte de pistache pure
Certification Certifié HALAL
Article : NPO-PI1-E4-18A
Tarif Douanier EU : 2008.1913

Composition typique

pistaches

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	5410522576566	1,000 KG
CAR	5410522576559	4,000 KG

Quantité	1KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	4UC/CAR
Quantité par palette	171CAR/PAL
Quantité à commander 4 KG (ou multiple de)	

Critères chimiques

HUMIDITÉ	max 3 %
MATIÈRE GRASSE	57,0 %
INDICE DE PEROXYDE (MEQ/KG)	max 1 %
AFLATOXINE (MATIÈRE PREMIÈRE)	max 8,00 ppb
AFLATOXIN B1 B2 G1 & G2 ON RAW	max 10,00 ppb

Méthode de référence

IOCCC1(1952)
IOCCC14(1972)
IUPAC-2-501
AOAC VOL72 N6
AOAC VOL72 N6

Critères physiques

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

Méthode de référence

IOCCC116(1990)

Article : NPO-PI1-E4-18A

pour le client 5996

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

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

16.02.2021 15:15:46

Tél.: +34 977 332 797 Fax.:

p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

NPO-PI1-E4-18A

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

Critères microbiologiques		Méthode de référence
GERMES TOTAUX	max 5.000/g	ISO4833
LEVURES	max 50/g	ISO7954
MOISSISSURES	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
COLIFORMES	max 10/g	ISO4832
E.COLI	absence/g	ISO16649-2
SALMONELLES	absence/25g	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	648 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	32,4 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	2,300 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.709 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	2,9 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	57,0 g	VITAMINE D CALCIFERON	0,000 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	81,4 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	0,0 %
ACIDES GRAS SATURÉS	8,3 g	VITAMINE D (UI)	0
ACIDES GRAS SATURÉS AR	41,3 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	0,000 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	44,0 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	0,0 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	9,8 g	VITAMINE E (UI)	0
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	50,000 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	9,7 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	25,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	3,7 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	8,7 g	PHOSPHORE	485,0 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	9,7 %	PHOSPHORE AR	69,3 %
POLYOLS	0,0 g	FER	4,20 mg
AMIDON	0,0 g	FER AR	30,0 %
FIBRES ALIMENTAIRES	6,7 g	MAGNESIUM	120,0 mg
PROTÉINES TOTALES	20,7 g	MAGNESIUM AR	32,0 %
PROTÉINES TOTALES AR	41,3 %	ZINC	2,30 mg
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC AR	23,0 %
SEL	0,03 g	IODE	0,00 µg
SEL AR	0,4 %	IODE AR	0,0 %
SODIUM	10,0 mg	CALCIUM	110,0 mg
ACIDES ORGANIQUES	0,00 g	CALCIUM AR	13,8 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	CHLORURE	0,00 mg

Article : NPO-PI1-E4-18A

pour le client 5996

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

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

16.02.2021 15:15:46

Tél.: +34 977 332 797 Fax.:

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

NPO-PI1-E4-18A

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

POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	CHLORURE AR	0,0 %
ALCOOL	0,00 g	POTASSIUM	1.040,0 mg
VITAMINE A RETINOL	11,700 µg	POTASSIUM AR	52,0 %
VITAMINE A RETINOL AR	1,5 %	MANGANESE	1,28 mg
VITAMINE A (UI)	39	MANGANESE AR	64,0 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,840 mg	FLUORIDE	0,00 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	76,4 %	FLUORIDE AR	0,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,158 mg	SELENIUM	4,70 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	11,3 %	SELENIUM AR	8,5 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	1,430 mg	CHROMIUM	6,90 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	8,9 %	CHROMIUM AR	17,3 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	0,0 %	MOLYBDENUM	0,00 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	0,0 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	3,05 g

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

Article : NPO-PI1-E4-18A

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 5996

16.02.2021 15:15:46

p. 3 / 4



CALLEBAUT

PREMIUM 1911

NPO-PI1-E4-18A

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 16.02.2021 pour le client BRUYERRE S.A.

Manel Gonzalez

Article : NPO-PI1-E4-18A

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 5996

16.02.2021 15:15:46

p. 4 / 4