



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 : Amandes, Anacardier, Noisettes, Noix de macadamia, Noix de pécan, Noyer, Lait

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	Poids brut
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 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	57,0 %	+/- 4,4	IOCCC14(1972)
INDICE DE PEROXYDE (MEQ/KG)	max 1 %		IUPAC-2-501
AFLATOXINE (MATIÈRE PREMIÈRE)	max 8,00 ppb		AOAC VOL72 N6
AFLATOXIN B1 B2 G1 & G2 ON RAW	max 10,00 ppb		AOAC VOL72 N6

Méthode de référence

Critères physiques

Granulométrie : min 20 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.	IOCCC116(1990)
--	----------------

Méthode de référence

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

28.12.2022 11:27:43

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	non détecté/g	ISO16649-2
SALMONELLES	non détecté/25g	ISO6579-1

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 C	ACIDE ASCORBIQUE	2,300 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	32,4 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	2,9 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.709 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	0,000 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	57,0 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	81,4 %	VITAMINE D	(UI)	0
ACIDES GRAS SATURÉS	8,3 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	0,000 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	41,3 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	0,0 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	44,0 g	VITAMINE E	(UI)	0
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	9,8 g	FOLATE		50,000 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR		25,0 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE		485,0 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	9,7 g	PHOSPHORE AR		69,3 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	3,7 %	FER		4,20 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	8,7 g	FER AR		30,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	9,7 %	MAGNESIUM		120,0 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		32,0 %
AMIDON	0,0 g	ZINC		2,30 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	6,7 g	ZINC AR		23,0 %
PROTÉINES TOTALES	20,7 g	IODE		0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	41,3 %	IODE AR		0,0 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM		110,0 mg
SEL	0,03 g	CALCIUM AR		13,8 %
SEL AR	0,4 %	CHLORURE		0,00 mg
SODIUM	10,0 mg	CHLORURE AR		0,0 %
ACIDES ORGANIQUES	0,00 g	POTASSIUM		1.040,0 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	POTASSIUM AR		52,0 %

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

28.12.2022 11:27:43

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

AR = apports de référence

Allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	1	AVOINE	0
LACTOSE	1	SEIGLE	0
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	0	ORGE (EXCEPT SIROP DE GLUCOSE)	0
SOJA*	0	BLÉ EN ÉPEAUTRE, EX. G. SIROP	0
POISSONS (INCL. CALAMAR)	0	SOUCHES HYBRIDES DE CÉRÉALES	0
CRUSTACÉS (INCL. CREVETTES)	0	NOISETTES*	1
ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC >	0	AMANDES*	1
CÉLERI	0	NOIX DU BRÉSIL*	0
ARACHIDES*	0	NOIX DE CAJOU*	1
HUILE D'ARACHIDE HAUTEMENT RAFFINÉE	0	NOIX DE MACADAMIA / DU QUEENSLAND *	1
SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0	NOIX DE PÉCAN*	1
MOUTARDE	0	PISTACHES*	1
LUPIN	0	NOIX*	1
MOLLUSQUES (INCL. ORMEAU)	0	F. RÉF. HUILE DE NOIX, EX. CACAHUÈTE	0

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

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

Autres substances d'intérêt

BOEUF	0	CHATAÎGNES*	0
PORC	0	PIN / PIGNON DE PIN*	0
POULE	0	NOIX DE PILI*	0
FRUCTOSE	1	KARITÉ*	0
MAÏS	0	NOIX DE COEUR*	0
VANILLINE	0	CHINQUAPINE*	0
ALCOOL	0	NOIX DE LYCHEE*	0
ASPARTAME	0	FAÎNES*	0
SARRASIN	0	COURGE OU NOYER*	0

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

28.12.2022 11:27:43

Tél.: +34 977 332 797 Fax.:

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

NPO-PI1-E4-18A

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

Autres substances d'intérêt

GLUTEN>20 PPM	0	NOIX DE COCO*	0
SIROP DE GLUCOSE À BASE D'ORGE	0	NOIX DE CARYER*	0
BLÉ B. GLU. SIROP INC. DEX.	0	LACTITOL	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA HAUTEMENT RAFFINÉE	0		

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

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

Informations sur la pertinence diététique

CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	1
--------------------------	---	--------------------------	---

Légende : 1 = apte 0 = inapte

"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 Dairy

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

Imprimé le 28.12.2022 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

28.12.2022 11:27:43

p. 4 / 4