



Réf. sera remplacée par PRN-HA50CBY-E0-T60 - FT à pd. page 5

M-8G310-N-604

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 : Praliné aux noisettes
Nom commercial : Favorites Hazelnuts
Article : M-8G310-N-604
Tarif Douanier EU : 2008.1919

Composition typique

noisettes 50,0%; sucre; stabilisant: sorbitol; émulsifiant: lécithine de soja

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Autres fruits à coque, Lait

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	3073418110019	5,000 KG
CAR	13073418110016	20,000 KG

Quantité	5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	4UC/CAR
Quantité par palette	32CAR/PAL
Quantité à commander	20 KG (ou multiple de)

Critères chimiques

HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)	
MATIÈRE GRASSE	32,5 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Méthode de référence

Critères physiques

Granulométrie : 12-30 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.

Méthode de référence

Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5.000/g	ISO4833
LEVURES	max 50/g	ISO7954
MOISISSURES	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

Méthode de référence

Article : M-8G310-N-604

pour le client 5996

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

02.03.2018 14:22:22

78250 MEULAN - FRANCE

p. 1 / 4

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

M-8G310-N-604

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

Critères microbiologiques

Méthode de référence

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	545 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	1,693 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,3 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	2,1 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.281 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	0,000 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	32,5 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	46,5 %	VITAMINE D (UI)	0
ACIDES GRAS SATURÉS	3,5 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	12,995 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	17,3 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	108,3 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	25,5 g	VITAMINE E (UI)	19
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	2,3 g	VITAMINE H BIOTINE	0,000 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	35,344 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	55,2 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	17,7 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	21,2 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	51,9 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	57,6 %	PHOSPHORE	165,9 mg
POLYOLS	0,3 g	PHOSPHORE AR	23,7 %
AMIDON	0,0 g	FER	2,04 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	4,1 g	FER AR	14,5 %
PROTÉINES TOTALES	5,9 g	MAGNESIUM	77,8 mg
PROTÉINES TOTALES AR	11,8 %	MAGNESIUM AR	20,7 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC	0,93 mg
SEL	0,00 g	ZINC AR	9,3 %
SEL AR	0,0 %	IODE	0,75 µg
SODIUM	1,1 mg	IODE AR	0,5 %
ACIDES ORGANIQUES	0,00 g	CALCIUM	112,8 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	CALCIUM AR	14,1 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	CHLORURE	5,73 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR	0,7 %
VITAMINE A RETINOL	2,404 µg	POTASSIUM	317,7 mg
VITAMINE A RETINOL AR	0,3 %	POTASSIUM AR	15,9 %
VITAMINE A (UI)	8	COPPER	0,64 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	14,436 µg	COPPER AR	63,7 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,194 mg	MANGANESE	2,84 mg

Article : M-8G310-N-604

pour le client 5996

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

02.03.2018 14:22:22

78250 MEULAN - FRANCE

p. 2 / 4

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

M-8G310-N-604

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

VITAMINE B1 THIAMINE AR	17,6 %	MANGANESE AR	142,1 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,105 mg	FLUORIDE	0,01 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	7,5 %	FLUORIDE AR	0,2 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,672 mg	SELENIUM	2,23 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,2 %	SELENIUM AR	4,1 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,572 mg	CHROMIUM	0,00 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	9,5 %	CHROMIUM AR	0,0 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,000 mg	MOLYBDENUM	0,00 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	0,0 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,32 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %	ISOMALTULOSE	0,00 g

AR = apports de référence

Informations complémentaires sur les allergènes

PROTÉINES DE LAIT	1	NOISETTES, AMANDES	1
LACTOSE	1	HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	1
PRODUITS AUX OEUFS	0	AUTRES NOIX *	0
PROTÉINES DE SOJA	1	ARACHIDE	0
HUILE DE SOJA	1	HUILE D'ARACHIDE	0
LUPIN	0	SÉSAME	0
GLUTEN	0	HUILE DE SÉSAME	0
BLÉ	1	MOUTARDE	0
SEIGLE	0	SULFITE (E220 -> E227)	0
SARRASIN	0	VANILLINE	0
BOEUF	0	CÉLERİ	0
PORC	0	ALCOOL	0
POULE	0	ASPARTAME	0
POISSON	0	FRUCTOSE	1
CRUSTACÉS ET COQUILLAGES	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
MOLLUSQUES	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	1
MAÏS	1		

Légende : 1 = Présent / apte 0 = Absent / inapte

Azo-couleurs ** : E102,E110,E122,E123,E124,E129,E151,E154 et E155

Autres noix * : noix, noix pécan, noix de cajou, pistaches, marrons, noix macadamia, noix de Brésil.

"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

Certification cachère

Cachère Dairy

Article : M-8G310-N-604

pour le client 5996

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

02.03.2018 14:22:22

78250 MEULAN - FRANCE

p. 3 / 4

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84



M-8G310-N-604

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

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

Imprimé le 02.03.2018 pour le client BRUYERRE S.A.

A handwritten signature in black ink that reads "Valentine Detalle".

Valentine Detalle

Article : M-8G310-N-604

pour le client 5996

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet
78250 MEULAN - FRANCE
Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

02.03.2018 14:22:22

p. 4 / 4

PRN-HA50CBY-E0-T60

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 :	Praliné aux noisettes
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	Onct Cara Haz
Article :	PRN-HA50CBY-E0-T60
Tarif Douanier EU :	2008.1919

Composition typique

noisettes 50,0%; sucre; émulsifiant: lécithine de tournesol; émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Autres fruits à coque, Lait

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	3073419312603	5,000 KG
CAR	13073419312600	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 1,50 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	32,6 %	+/- 2,5	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

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

Méthode de référence

IOCCC116(1990)

Critères microbiologiques

		Méthode de référence
GERMES TOTAUX	max 5.000/g	ISO4833
LEVURES	max 50/g	ISO7954
MOISISSURES	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g	ISO21528-2

Article : PRN-HA50CBY-E0-T60

pour le client 5996

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

13.12.2018 14:11:08

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

p. 1 / 2

Tél.: +34 977 332 797 Fax.:

PRN-HA50CBY-E0-T60

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

Critères microbiologiques

COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	absence/g
SALMONELLES	absence/25g

Méthode de référence

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	543 kcal	SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	51,2 g
MATIÈRE GRASSE TOTALE	32,7 g	FIBRES ALIMENTAIRES	4,1 g
ACIDES GRAS SATURÉS	3,5 g	PROTÉINES TOTALES	5,9 g
GLUCIDES DISPONIBLES	54,3 g	SEL	0,00 g

AR = apports de référence

Conditions de stockage

Entrepôs le produit dans un local propre, sec (humidité relative max.70 %) et sans odeur.

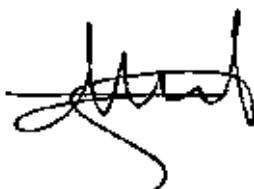
Température de stockage: 12 - 20 °C

Certification cachère

Cachère Dairy

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

Imprimé le 13.12.2018 pour le client BRUYERRE S.A.



Manel Gonzalez