



Réf. sera remplacée par PRN-HA50CBY-E0-T60 - FT àpd. 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

	<b>EAN</b>	<b>Poids net</b>
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 %	
MATIÈRE GRASSE	32,5 %	+/- 1,5

### Méthode de référence

IOCCC1(1952)  
IOCCC14(1972)

### Critères physiques

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

### Méthode de référence

IOCCC116(1990)

### Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5.000/g
LEVURES	max 50/g
MOISSISSURES	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

Article : M-8G310-N-604  
BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet  
78250 MEULAN - FRANCE  
Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

pour le client 5996

02.03.2018 14:22:22

**p. 1 / 4**



# 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

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

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

pour le client 5996

02.03.2018 14:22:22

p. 2 / 4



## 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	CÉLERI	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

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

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

pour le client 5996

02.03.2018 14:22:22

p. 3 / 4



# 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.

Valentine Detalle

Article : M-8G310-N-604

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

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

pour le client 5996

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

	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
MOISSISSURES	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

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

13.12.2018 14:11:08

Tél.: +34 977 332 797 Fax.:

p. 1 / 2



# 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

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

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

Article : PRN-HA50CBY-E0-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 5996

13.12.2018 14:11:08

p. 2 / 2