



FNN-X23PFBO-656

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

BARRY CALLEBAUT FRANCE

Boîte post. 8

78250 HARDRICOURT

FRANCE

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Fourrage pour pâtisserie
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	PRALIN FEUILLETINE
Article :	FNN-X23PFBO-656
Tarif Douanier EU :	1806.2095

Composition typique

sucre 24,0%; biscuit finement émietté au beurre (farine de **blé**, sucre, beurre concentré (**lait**) 7,5%, sucre du **lait**, protéines de **lait**, sel, extrait de malt (**orge**), poudre à lever: E500ii) 23,0%; Chocolat de couverture au lait 21,0% (*sucres 46,5%; poudre de **lait** entier 22,5%; beurre de cacao 19,0%; pâte de cacao 10,0%; matière grasse **laitière** 2,0%; arôme naturel de vanille <1%) ; **noisettes** 12,0%; **amandes** 12,0%; graisse végétale (tournesol) 7,0%; émulsifiant: lécithines (**soja**) <1%*

Fondation Cocoa Horizons: ingrédients cacao. Soutient la fondation Cocoa Horizons dans les pays où le programme est opérationnel.

Amandes Certifiées Bee Friendly Mass Balance

Les produits ayant une DLUO allant jusqu'à 01.10.2024 ne sont pas certifiés halal.

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Pistache, Noix du Brésil, Noix de pécan, Noix de macadamia, Noix, Noix de Cajou

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	3073419301089	5,000 KG	
CAR	13073419301086	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)	

Informations sur l'emballage

Unité de	Matériel d'emballage	Code d'identification
UC	Seau	05-PP
	Couvercle	05-PP

Article : FNN-X23PFBO-656

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

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

pour le client 4384

19.10.2024 17:47:53

p. 1 / 4



FNN-X23PFBO-656

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

Informations sur l'emballage

CAR Carton 20-PAP

Critères chimiques

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1,50 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	31,0 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)
AFLATOXINE (MATIÈRE PREMIÈRE)	max 6,50 ppb	AOAC VOL72 N6
AFLATOXIN B1 B2 G1 & G2 ON RAW	max 10,00 ppb	AOAC VOL72 N6

Critères physiques

		Méthode de référence
CORPS ÉTRANGERS (COQUES)	0,000000 %	INTERNAL METHOD
CORPS ÉTRANGERS (PIERRES)	0,000000 %	INTERNAL METHOD

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/375g	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 dans les conditions de stockage recommandées ci-dessous

Informations nutritionnelles pour 100 g (valeurs calculées d'après les données bibliographiques)

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	536 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,596 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	26,8 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,7 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.243 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	0,232 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	30,8 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	4,6 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	44,0 %	VITAMINE D (UI)	9
ACIDES GRAS SATURÉS	7,3 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	9,647 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	36,4 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	80,4 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	14,8 g	VITAMINE E (UI)	14
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	6,6 g	FOLATE	17,783 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,5 g	FOLATE AR	8,9 %
CHOLESTÉROL	12,5 mg	PHOSPHORE	159,0 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	56,1 g	PHOSPHORE AR	22,7 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	21,6 %	FER	1,87 mg

Article : FNN-X23PFBO-656

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

19.10.2024 17:47:53

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

p. 2 / 4



FNN-X23PFBO-656

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

SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	47,1 g	FER AR	13,4 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	52,4 %	MAGNESIUM	65,5 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	17,5 %
AMIDON	7,7 g	ZINC	0,94 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	3,9 g	ZINC AR	9,4 %
PROTÉINES TOTALES	6,6 g	IODE	1,46 µg
PROTÉINES TOTALES AR	13,3 %	IODE AR	1,0 %
PROTÉINES DE LAIT	1,4 g	CALCIUM	110,7 mg
SEL	0,26 g	CALCIUM AR	13,8 %
SEL AR	4,4 %	CHLORURE	166,79 mg
SODIUM	104,5 mg	CHLORURE AR	20,8 %
ACIDES ORGANIQUES	0,12 g	POTASSIUM	271,3 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,03 g	POTASSIUM AR	13,6 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,06 g	MANGANESE	0,97 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	48,4 %
VITAMINE A RETINOL	31,870 µg	FLUORIDE	0,01 mg
VITAMINE A (UI)	106	FLUORIDE AR	0,4 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,112 mg	SELENIUM	1,66 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	10,2 %	SELENIUM AR	3,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,258 mg	CHROMIUM	5,75 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	18,4 %	CHROMIUM AR	14,4 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,756 mg	MOLYBDENUM	5,54 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,7 %	MOLYBDENUM AR	11,1 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,100 µg	CENDRES	1,37 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	4,0 %		

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)	1
SOJA*	1	BLÉ EN ÉPEAUTRE, EX. G. SIROP	1
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*	1
ARACHIDES*	0	NOIX DE CAJOU*	1
HUILE D'ARACHIDE HAUTEMENT RAFFINÉE	0	NOIX DE MACADAMIA*	1
SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0	NOIX DE PÉCAN*	1
MOUTARDE	0	PISTACHE*	1
LUPIN	0	NOIX*	1
MOLLUSQUES (INCL. ORMEAU)	0	F. RÉF. HUILE DE NOIX, EX. CACAHUÈTE	1

Article : FNN-X23PFBO-656

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

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

pour le client 4384

19.10.2024 17:47:53

p. 3 / 4



FNN-X23PFBO-656

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

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

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

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

Autres substances d'intérêt

BOEUF	0	CHÂTAIGNE*	0
PORC	0	PIGNONS DE PIN*	0
POULE	0	NOIX DE PILI*	0
FRUCTOSE	1	NOIX DE KARITÉ*	0
MAÏS	1	NOIX EN COEUR*	0
VANILLINE	1	CHINQUAPIN*	0
ALCOOL	0	LITCHI*	0
ASPARTAME	0	NOIX DE HÊTRE*	0
SARRASIN	0	NOIX DE BEURRE*	0
GLUTEN>20 PPM	1	NOIX DE COCO*	0
SIROP DE GLUCOSE À BASE D'ORGE	0	NOIX DE HICKORY*	0
BLÉ B. GLU. SIROP INC. DEX.	0	LACTIOL	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA HAUTEMENT RAFFINÉE	1		

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	0
--------------------------	---	--------------------------	---

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 recommandée : 12 - 20 °C

Certification cachère

Cachère : Absence

Imprimé le 19.10.2024 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Valentine Detalle