

## Spécification de l'article

Dénomination légale :	Fourrage pour pâtisserie (EU)		
Nom commercial :	PRALIN FEUILLETINE		
Article :	FNN-X23PFBO-656		
Tarif Douanier EU :	1806.2080		
EAN/UPC :			
20,00 KG	CAR	13073419301086	
5,00 KG	UC	3073419301089	

## Composition typique (Données inappropriées pour la demande des restitutions)

sucre 34,0% ; biscuit finement émietté (farine de blé (41.5 %), sucre (46.0 %), matière grasse laitière anhydre, sucre du lait, protéines de lait, sel, extrait de malt (orge), poudre à lever: E500ii) 23,0% ; noisettes 12,0% ; pâte d'amandes 12,0% ; graisse végétale (tournesol) 7,0% ; poudre de lait entier 5,0% ; beurre de cacao 4,0% ; pâte de cacao 2,0% ; émulsifiant: lécithine de soja <1% ; matière grasse laitière anhydre <1% ; stabilisant: sorbitol <1% ; arôme naturel de vanille <1%

## Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Autres fruits à coque

## Conditionnement

5KG/UC 4UC/CAR 32CAR/PAL  
Quantité à commander 20 KG (ou multiple de)

## Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1,50 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	30,3 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

## Critères physiques

Non spécifié.

## Critères microbiologiques

## Méthode de référence

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.

## Dimensions standard

Non spécifié.

## Date limite d'utilisation optimale (DLUO)

12 Mois après la date de production

Article : FNN-X23PFBO-656

18.06.2015 15:22:34

p. 1 / 4

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	534 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	2,2 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	26,7 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	2,7 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.235 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	0,23 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	30,3 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	4,6 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	43,0 %	VITAMINE D (UI)	9
ACIDES GRAS SATURÉS	7,6 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	11,4 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	38,0 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	94,9 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	14,4 g	VITAMINE E (UI)	17
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	7,1 g	VITAMINE H BIOTINE	0,0000 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,3 g	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	11,6 mg	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	17,3 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	56,5 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	8,6 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	22,0 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,0000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	48,5 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	53,9 %	PHOSPHORE	157,0 mg
POLYOLS	0,2 g	PHOSPHORE AR	22,4 %
AMIDON	7,0 g	FER	1,9 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	3,6 g	FER AR	13,4 %
PROTÉINES TOTALES	7,0 g	MAGNESIUM	53,3 mg
PROTÉINES TOTALES AR	14,0 %	MAGNESIUM AR	14,2 %
PROTÉINES DE LAIT	1,4 g	ZINC	0,83 mg
SEL	0,31 g	ZINC AR	8,3 %
SEL AR	5,1 %	IODE	1,76 µg
SODIUM	0,12 g	IODE AR	1,2 %
ACIDES ORGANIQUES	0,11 g	CALCIUM	111,2 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,0 g	CALCIUM AR	13,9 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,1 g	CHLORURE	47,7 mg
ALCOOL	0,0 g	CHLORURE AR	6,0 %
VITAMINE A RETINOL	33,2 µg	POTASSIUM	289,9 mg
VITAMINE A RETINOL AR	4,1 %	POTASSIUM AR	14,5 %
VITAMINE A (UI)	110	COPPER	0,42 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	27 µg	COPPER AR	42,4 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,11 mg	MANGANESE	0,91 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	9,8 %	MANGANESE AR	45,7 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,23 mg	FLUORIDE	0,020 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	16,1 %	FLUORIDE AR	0,7 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,85 mg	SELENIUM	1,8 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	5,3 %	SELENIUM AR	3,3 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,44 mg	CHROMIUM	5,7 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	7,3 %	CHROMIUM AR	14,3 %

VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,050 mg	MOLYBDENUM	5,5 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	3,2 %	MOLYBDENUM AR	11,0 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,11 µg	CENDRES	1,4 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	4,2 %	ISOMALTULOSE	0 g

AR = apports de référence

### Informations complémentaires sur les allergènes

PROTÉINES DE LAIT	1	COULEURS AZO **	0
LACTOSE	1	TARTRAZINE (E102)	0
PRODUITS AUX OEUFS	0	CANNELLE	0
PROTÉINES DE SOJA	1	VANILLINE	1
HUILE DE SOJA	1	CORIANDRE	0
LUPIN	0	CÉLERI	0
GLUTEN	1	OMBELLIFÈRES	0
BLÉ	1	JAUNE ORANGÉ S (E110)	0
SEIGLE	1	AZORUBINE (E122)	0
SARRASIN	0	AMARANTE (E123)	0
BOEUF	0	CARMIN DE COCHENILLE A (E124)	0
PORC	0	ROUGE ALLURA AC (E129)	0
POULE	0	BLEU PATENTÉ V (E131)	0
POISSON	0	INDIGOTINE (E132)	0
CRUSTACÉS ET COQUILLAGES	0	LYCOPÈNE (E160B - D)	0
MOLLUSQUES	0	GOMME ADRAGANTE (E413)	0
MAÏS	1	GOMME ARABIQUE E414	0
CACAO	1	SORBATES (E200->E203)	0
LEVURE	0	HYDROLYSATS DE PROTÉINES VÉGÉT	0
LÉGUMINEUSE	0	ALCOOL	1
NOISETTES, AMANDES	1	ASPARTAME	0
HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	1	PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE	0
AUTRES NOIX *	1	MIEL	0
ARACHIDE	0	SEL AJOUTÉ	1

### Informations complémentaires sur les allergènes

HUILE D'ARACHIDE	0	AIL	0
SÉSAME	0	CAFÉINE	1
HUILE DE SÉSAME	0	BHA/BHT (E320/E321)	0
MOUTARDE	0	SACCHAROSE	1
GLUTAMATE ( E620 -> E625 )	0	FRUCTOSE	1
SULFITE (E220 -> E227)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
BENZOATES (E210->E213)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	0

P-HYDROXYBENZOATES E214->E219 0

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

Absence

## 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