

Critères microbiologiques

Méthode de référence

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Praliné aux noisettes et amandes (EU)		
Nom commercial :	FAV. ALM/HAZELNUTS		
Article :	M-8H320-N-604		
Tarif Douanier EU :	2008.1919		
EAN/UPC :			
20,00 KG	CAR		13073418120015
5,00 KG	UC		3073418120018

Composition typique (Données inappropriées pour la demande des restitutions)

sucre 49,5% ; noisettes 25,0% ; amandes 25,0% ; stabilisant: sorbitol <1% ; émulsifiant: lécithine de soja <1%

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Lait

Conditionnement

5KG/UC 4UC/CAR 32CAR/PAL

Quantité à commander 20 KG (ou multiple de)

Critères chimiques

Méthode de référence

HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	30,0 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

Méthode de référence

Granulométrie : 12-30 % 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
COLIFORMES	max 10/g	ISO4832
E.COLI	absence/g	ISO16649-2
SALMONELLES	absence/25g	ISO6579

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

Article : M-8H320-N-604

18.06.2015 15:17:12

p. 1 / 4

Non spécifié.

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	529 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,84 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	26,4 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	1,1 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.213 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	0,0000 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	30,0 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	43,0 %	VITAMINE D	(UI)	0
ACIDES GRAS SATURÉS	2,8 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	13,0 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	14,0 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	108,6 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	21,4 g	VITAMINE E	(UI)	19
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	4,5 g	VITAMINE H	BIOTINE	0,0000 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE H	BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE	29,0 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	53,8 g	VITAMINE M	ACIDE FOLIQUE AR	14,5 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	21,0 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES		0,0000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	51,6 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR		0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	57,4 %	PHOSPHORE		197,9 mg
POLYOLS	0,4 g	PHOSPHORE AR		28,3 %
AMIDON	0,0 g	FER		2,1 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	5,5 g	FER AR		15,2 %
PROTÉINES TOTALES	8,3 g	MAGNESIUM		81,9 mg
PROTÉINES TOTALES AR	17,0 %	MAGNESIUM AR		21,8 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC		1,0 mg
SEL	0,00 g	ZINC AR		10,1 %
SEL AR	0,0 %	IODE		0,869 µg
SODIUM	0,00 g	IODE AR		0,6 %
ACIDES ORGANIQUES	0,00 g	CALCIUM		120,3 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,0 g	CALCIUM AR		15,0 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,0 g	CHLORURE		13,4 mg
ALCOOL	0,0 g	CHLORURE AR		1,7 %
VITAMINE A RETINOL	6,26 µg	POTASSIUM		370,6 mg
VITAMINE A RETINOL AR	0,8 %	POTASSIUM AR		18,5 %
VITAMINE A (UI)	21	COPPER		0,53 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	38 µg	COPPER AR		52,9 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,15 mg	MANGANESE		1,9 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	13,3 %	MANGANESE AR		94,6 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,20 mg	FLUORIDE		0,030 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	14,4 %	FLUORIDE AR		0,8 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	1,4 mg	SELENIUM		2,0 µg

VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	8,8 %	SELENIUM AR	3,6 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,43 mg	CHROMIUM	3,0 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	7,2 %	CHROMIUM AR	7,4 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,050 mg	MOLYBDENUM	0,0000 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	3,5 %	MOLYBDENUM AR	0,0 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,0000 µg	CENDRES	1,4 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %	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	0
HUILE DE SOJA	1	CORIANDRE	0
LUPIN	0	CÉLERI	0
GLUTEN	0	OMBELLIFÈRES	0
BLÉ	1	JAUNE ORANGÉ S (E110)	0
SEIGLE	0	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	0	SORBATES (E200->E203)	0
LEVURE	0	HYDROLYSATS DE PROTÉINES VÉGÉT	0
LÉGUMINEUSE	0	ALCOOL	0
NOISETTES, AMANDES	1	ASPARTAME	0
HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	1	PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE	0
AUTRES NOIX *	0	MIEL	0
ARACHIDE	0	SEL AJOUTÉ	0
HUILE D'ARACHIDE	0	AIL	0
SÉSAME	0	CAFÉINE	0
HUILE DE SÉSAME	0	BHA/BHT (E320/E321)	0

Informations complémentaires sur les allergènes

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	1
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

Cachère Dairy

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