



# NPN-HA1BY-T60

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

TOP CHEF SA  
Daniel Puric  
CHEMIN DE PRAZ 2  
1424 CHAMPAGNE  
SUISSE

### Spécification de l'article

**Dénomination légale :** Pâte de noisettes pure  
**Certification** Certifié HALAL  
**Article :** NPN-HA1BY-T60  
**Tarif Douanier EU :** 2008.1919

### Composition typique

noisettes

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

#### Peut contenir : Amandes

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
UC	3073419312566	5,000 KG
CAR	13073419312563	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)	

### Informations sur l'emballage

Unité de	Matériel d'emballage	Code d'identification
UC	Seau	05-PP
	Couvercle	05-PP
CAR	Carton	20-PAP

### Critères chimiques

Critères chimiques			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	64,9 %	+/- 2,0	IOCCC14(1972)
AFLATOXINE (MATIÈRE PREMIÈRE)	max 5,00 ppb		AOAC VOL72 N6

Article : NPN-HA1BY-T60 Cosimo Balestrieri  
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 201723

12.12.2023 16:28:54

p. 1 / 3



# NPN-HA1BY-T60

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

### Critères chimiques

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.	IOCCC116(1990)
--	----------------

### Critères microbiologiques

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/25g	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	690 kcal	SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	4,6 g
MATIÈRE GRASSE TOTALE	64,9 g	FIBRES ALIMENTAIRES	8,1 g
ACIDES GRAS SATURÉS	6,9 g	PROTÉINES TOTALES	11,8 g
GLUCIDES DISPONIBLES	10,7 g	SEL	0,01 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 recommandée : 12 - 20 °C

Remuer avant utilisation pour obtenir un produit homogène

### Certification cachère

#### Cachère Pareve

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

Imprimé le 12.12.2023 pour le client TOP CHEF SA



**NPN-HA1BY-T60**

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

Manel Gonzalez