

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

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

Méthode de référence

Article : NPN-HA1BY-T60 Cosimo Balestrieri

pour le client 201723

La Morella Nuts S.A.U. - Pol. Ind. Mas Batlle

12.12.2023 16:28:54

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

p. 1 / 3

Tél.: +34 977 332 797 Fax.:

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

Méthode de référence

AOAC VOL72 N6

Critères physiques

Granulométrie : min 20 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.

Méthode de référence

IOCCC116(1990)

Critères microbiologiques

| | | |
|--------------------|-----------------|------------|
| GERMES TOTAUX | max 5.000/g | ISO4833 |
| LEVURES | max 50/g | ISO7954 |
| MOISISSURES | 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

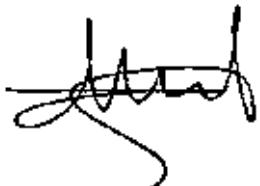
Cachère Pareve

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