



Carna®

PWN-AL570MAS11-Z54

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

TOP CHEF SA
GÜLSEHER AYKAC
CHEMIN DE PRAZ 2
1424 CHAMPAGNE
SUISSE

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Pâte d'amandes
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	Mandelmasse 1:1
Article :	PWN-AL570MAS11-Z54
Numéro de l'article alternatif	45705
Tarif Douanier CH :	1704.9020
Pays de production	Suisse
Origine	Swiss Made

Composition typique

sucré; amandes 42,0%; eau; sirop de glucose; stabilisant: sorbitol; conservateur: sorbate de potassium; acidifiant: acide citrique; arôme

Les ingrédients à base de noix ne sont pas d'origine suisse

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Noisettes, Soja

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	Dimensions (L x l x h)
PCE	7610315457050	2,500 KG	202x202x105 MM
Quantité par boîte / sac / uni		2,5KG/PCE	
Quantité par palette		192PCE/PAL	
Quantité à commander 2,5 KG (ou multiple de)			

Informations sur l'emballage

Unité de	Matériel d'emballage	Code d'identification
PCE	Seau	05-PP
	Couvercle	05-PP
	Film	07-O

Article : PWN-AL570MAS11-Z54 Cosimo Balestrieri
Barry Callebaut Schweiz AG - Ringstrasse 19
8600 DÜBENDORF 1 - SUISSE
Tél.: 41 43 204 03 30 Fax.: 41 43 204 04 50

pour le client 201723

20.08.2024 10:57:51

p. 1 / 4



Carna®

PWN-AL570MAS11-Z54

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

Limites chimiques

HUMIDITÉ 11 - 14 %

Méthode de référence

IOCCC1(1952)

Limites physiques

Activité Hydrique max 0,850

Méthode de référence

Limites microbiologiques

GERMES TOTAUX max 5.000/g

ISO4833

LEVURES max 50/g

ISO7954

MOISSURES 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)

9 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	439 kcal	SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	46,1 g
MATIÈRE GRASSE TOTALE	21,3 g	FIBRES ALIMENTAIRES	4,5 g
ACIDES GRAS SATURÉS	1,7 g	PROTÉINES TOTALES	8,4 g
GLUCIDES DISPONIBLES	51,7 g	SEL	0,00 g

AR = apports de référence

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

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	0	AVOINE	0
LACTOSE	0	SEIGLE	0
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	0	ORGE (EXCEPT SIROP DE GLUCOSE)	0
SOJA*	1	BLÉ EN ÉPEAUTRE, EX. G. SIROP	0
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*	0
ARACHIDES*	0	NOIX DE CAJOU*	0
HUILE D'ARACHIDE HAUTEMENT RAFFINÉE	0	NOIX DE MACADAMIA*	0
SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0	NOIX DE PÉCAN*	0
MOUTARDE	0	PISTACHE*	0

Article : PWN-AL570MAS11-Z54 Cosimo Balestrieri

pour le client 201723

Barry Callebaut Schweiz AG - Ringstrasse 19

8600 DÜBENDORF 1 - SUISSE

20.08.2024 10:57:51

Tél.: 41 43 204 03 30 Fax.: 41 43 204 04 50

p. 2 / 4



Carna®

PWN-AL570MAS11-Z54

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

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

LUPIN	0	NOIX*	0
MOLLUSQUES (INCL. ORMEAU)	0	F. RÉF. HUILE DE NOIX, EX. CACAHUÈTE	0

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	0	NOIX DE COCO*	0
SIROP DE GLUCOSE À BASE D'ORGE	0	NOIX DE HICKORY*	0
BLÉ B. GLU. SIROP INC. DEX.	1	LACTITOL	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	1
--------------------------	---	--------------------------	---

Légende : 1 = apte 0 = inapte

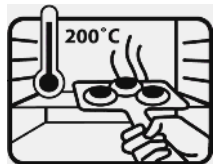
"Convient aux végétaliens" est basé sur la liste des ingrédients mais ne prend pas en compte le contact croisé possible lors de la production.

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

Mode d'emploi



Certification cachère

Cachère Dairy

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

Article : PWN-AL570MAS11-Z54 Cosimo Balestrieri

pour le client 201723

Barry Callebaut Schweiz AG - Ringstrasse 19

8600 DÜBENDORF 1 - SUISSE

20.08.2024 10:57:51

Tél.: 41 43 204 03 30 Fax.: 41 43 204 04 50

p. 3 / 4



Carna®

PWN-AL570MAS11-Z54

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

Imprimé le 20.08.2024 pour le client TOP CHEF SA

Lukas Pfirter