



NAN-CR-HA5013-T66

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

BARRY CALLEBAUT FRANCE
Boîte post. 8
78250 HARDRICOURT
FRANCE

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Praliné grains
Certification	Certifié HALAL
Article :	NAN-CR-HA5013-T66
Tarif Douanier EU :	2008.1919

Composition typique

sucre 50,0% ; noisettes 50,0%

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Amandes, Pistache, Noix, Noix de Cajou, Noix de macadamia, Noix de pécan, Noix du Brésil, Lait

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	Poids brut
UC	3073418220329	1,000 KG	
CAR	13073418220326	3,000 KG	

Forme	croquant
Quantité	1KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	3UC/CAR
Quantité par palette	145CAR/PAL
Quantité à commander 3 KG (ou multiple de)	

Informations sur l'emballage

Unité de	Matériel d'emballage	Code d'identification
UC	Sac	07-O
CAR	Carton	20-PAP

Critères chimiques

Critères chimiques		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1,50 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	32,6 % +/- 2,5	IOCCC14(1972)
AFLATOXINE (MATIÈRE PREMIÈRE)	max 5,00 ppb	AOAC VOL72 N6
AFLATOXIN B1 B2 G1 & G2 ON RAW	max 10,00 ppb	AOAC VOL72 N6

Article : NAN-CR-HA5013-T66

pour le client 4384

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

24.10.2025 15:18:54

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

p. 1 / 4



NAN-CR-HA5013-T66

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

Critères physiques		Méthode de référence
FRACTION TAMISÉE 0 MM	<= 5,00 %	SIEVE METHOD
FRACTION TAMISÉE 1 MM	30,00 - 40,00 %	SIEVE METHOD
FRACTION TAMISÉE 2 MM	60,00 - 75,00 %	SIEVE METHOD
FRACTION TAMISÉE 3.15 MM	<= 5,00 %	SIEVE METHOD
CORPS ÉTRANGERS (COQUES)	0,000050 %	INTERNAL METHOD
CORPS ÉTRANGERS (PIERRES)	0,000025 %	INTERNAL METHOD

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	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	545 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	1,700 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,2 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	2,1 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.278 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	0,000 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	32,4 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	46,3 %	VITAMINE D (UI)	0
ACIDES GRAS SATURÉS	3,5 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	14,650 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	17,3 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	122,1 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	25,4 g	VITAMINE E (UI)	22
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	2,3 g	FOLATE	39,800 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR	19,9 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE	187,0 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	55,2 g	PHOSPHORE AR	26,7 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	21,2 %	FER	2,30 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	52,2 g	FER AR	16,4 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	58,0 %	MAGNESIUM	87,6 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	23,4 %
AMIDON	0,0 g	ZINC	1,05 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	4,1 g	ZINC AR	10,5 %

Article : NAN-CR-HA5013-T66
BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet
78250 MEULAN - FRANCE
Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

pour le client 4384

24.10.2025 15:18:54

p. 2 / 4



NAN-CR-HA5013-T66

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

PROTÉINES TOTALES	5,9 g	IODE	0,85 µg
PROTÉINES TOTALES AR	11,8 %	IODE AR	0,6 %
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM	127,1 mg
SEL	0,00 g	CALCIUM AR	15,9 %
SEL AR	0,1 %	CHLORURE	6,35 mg
SODIUM	1,3 mg	CHLORURE AR	0,8 %
ACIDES ORGANIQUES	0,00 g	POTASSIUM	357,9 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	POTASSIUM AR	17,9 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	MANGANESE	2,86 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	142,8 %
VITAMINE A RETINOL	2,700 µg	FLUORIDE	0,01 mg
VITAMINE A (UI)	9	FLUORIDE AR	0,2 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,200 mg	SELENIUM	2,24 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	18,2 %	SELENIUM AR	4,1 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,100 mg	CHROMIUM	0,00 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	7,1 %	CHROMIUM AR	0,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,800 mg	MOLYBDENUM	0,00 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	5,0 %	MOLYBDENUM AR	0,0 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,34 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %		

AR = apports de référence

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

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	1	AVOINE	0
LACTOSE	1	SEIGLE	0
OEUFS ET PRODUITS À BASE D'OEUFS	0	ORGE (EXCEPT SIROP DE GLUCOSE)	0
SOJA*	0	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*	1
ARACHIDES*	0	NOIX DE CAJOU*	1
HUILE D'ARACHIDE HAUTEMENT RAFFINÉE	0	NOIX DE MACADAMIA*	1
SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0	NOIX DE PÉCAN*	1
MOUTARDE	0	PISTACHE*	1
LUPIN	0	NOIX*	1
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
-------	---	------------	---

Article : NAN-CR-HA5013-T66

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

pour le client 4384

24.10.2025 15:18:54

p. 3 / 4



NAN-CR-HA5013-T66

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

Autres substances d'intérêt

PORC	0	PIGNONS DE PIN*	0
POULE	0	NOIX DE PILI*	0
FRUCTOSE	1	NOIX DE KARITÉ*	0
MAÏS	0	NOIX EN COEUR*	0
VANILLINE	0	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.	0	LACTITOL	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA HAUTEMENT RAFFINÉE	0	NATURAL LATEX	0

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

Certification cachère

Cachère Dairy

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

Imprimé le 24.10.2025 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Valentine Detalle

Article : NAN-CR-HA5013-T66

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCE

Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

pour le client 4384

24.10.2025 15:18:54

p. 4 / 4