



NPN-AL1BBY-T60

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 :	Pâte d'amandes pure
Certification	Certifié HALAL
Article :	NPN-AL1BBY-T60
Tarif Douanier EU :	2008.1913

Composition typique

amandes 100,0%

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Noisettes

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	3073419312269	5,000 KG	
CAR	13073419312266	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 3 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	56,7 % +/- 4,4	IOCCC14(1972)
INDICE DE PEROXYDE (MEQ/KG)	max 1 %	IUPAC-2-501
AFLATOXINE (MATIÈRE PREMIÈRE)	max 8,00 ppb	AOAC VOL72 N6

Article : NPN-AL1BBY-T60

pour le client 4384

La Morella Nuts SA - Pol. Ind. Mas Batlle

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

24.10.2025 15:18:54

Tél.: +34 977 332 797 Fax.:

p. 1 / 4



NPN-AL1BBY-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

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)

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	633 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	0,800 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	31,7 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	1,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.650 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	0,000 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	56,0 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	80,0 %	VITAMINE D (UI)		0
ACIDES GRAS SATURÉS	4,0 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	26,220 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	20,1 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	218,5 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	33,2 g	VITAMINE E (UI)		39
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	13,0 g	FOLATE		50,000 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR		25,0 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE		484,0 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	4,9 g	PHOSPHORE AR		69,1 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	1,9 %	FER		3,72 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	4,9 g	FER AR		26,6 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	5,5 %	MAGNESIUM		268,0 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		71,5 %
AMIDON	0,7 g	ZINC		3,08 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	13,3 g	ZINC AR		30,8 %
PROTÉINES TOTALES	20,8 g	IODE		0,20 µg
PROTÉINES TOTALES AR	41,5 %	IODE AR		0,1 %

Article : NPN-AL1BBY-T60

pour le client 4384

La Morella Nuts SA - Pol. Ind. Mas Batlle

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

24.10.2025 15:18:54

Tél.: +34 977 332 797 Fax.:

p. 2 / 4



NPN-AL1BBY-T60

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

PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM	264,0 mg
SEL	0,00 g	CALCIUM AR	33,0 %
SEL AR	0,0 %	CHLORURE	0,00 mg
SODIUM	1,0 mg	CHLORURE AR	0,0 %
ACIDES ORGANIQUES	0,00 g	POTASSIUM	705,0 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	POTASSIUM AR	35,3 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	MANGANESE	2,29 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	114,5 %
VITAMINE A RETINOL	0,000 µg	FLUORIDE	0,00 mg
VITAMINE A (UI)	0	FLUORIDE AR	0,0 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,210 mg	SELENIUM	2,00 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	19,1 %	SELENIUM AR	3,6 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	1,010 mg	CHROMIUM	12,00 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	72,1 %	CHROMIUM AR	30,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	3,390 mg	MOLYBDENUM	0,00 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	21,2 %	MOLYBDENUM AR	0,0 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	2,47 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)	0	AVOINE	0
LACTOSE	0	SEIGLE	0
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	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*	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
LUPIN	0	NOIX*	0
MOLLUSQUES (INCL. ORMEAU)	0	F. RÉF. HUILE DE NOIX, EX. CACAHUÈTE	1

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

Article : NPN-AL1BBY-T60

pour le client 4384

La Morella Nuts SA - Pol. Ind. Mas Batlle

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

24.10.2025 15:18:54

Tél.: +34 977 332 797 Fax.:

p. 3 / 4



NPN-AL1BBY-T60

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

Autres substances d'intérêt

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

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 24.10.2025 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Manel Gonzalez

Article : NPN-AL1BBY-T60

La Morella Nuts SA - Pol. Ind. Mas Batlle

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

Tél.: +34 977 332 797 Fax.:

pour le client 4384

24.10.2025 15:18:54

p. 4 / 4