



# PRO-PI701BY-19A

## 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 aux pistaches
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	Onct Pistachios
Article :	PRO-PI701BY-19A
Tarif Douanier EU :	2008.1913

### Composition typique

pistaches 70,0%; sucre 29,5%; émulsifiant: lécithine <1%

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

**Peut contenir : Amandes, Noisettes, 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	3073419312658	1,000 KG	
CAR	13073419312655	6,000 KG	

Quantité	1KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	6UC/CAR
Quantité par palette	72CAR/PAL
Quantité à commander 6 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 1,50 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	39,3 % +/- 1,4	IOCCC14(1972)
AFLATOXINE (MATIÈRE PREMIÈRE)	max 8,00 ppb	AOAC VOL72 N6

Article : PRO-PI701BY-19A

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



# PRO-PI701BY-19A

## 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	574 kcal	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE	1,610 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,7 %	VITAMINE C	ACIDE ASCORBIQUE AR	2,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.400 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	0,000 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	40,0 g	VITAMINE D	CALCIFERON AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	57,2 %	VITAMINE D (UI)		0
ACIDES GRAS SATURÉS	5,8 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	0,000 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	29,0 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL AR	0,0 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	30,8 g	VITAMINE E (UI)		0
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	7,0 g	FOLATE		35,000 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE AR		17,5 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	PHOSPHORE		339,6 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	36,6 g	PHOSPHORE AR		48,5 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	14,1 %	FER		3,03 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	35,6 g	FER AR		21,6 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	39,6 %	MAGNESIUM		84,1 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR		22,4 %
AMIDON	0,0 g	ZINC		1,61 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	4,7 g	ZINC AR		16,1 %
PROTÉINES TOTALES	14,5 g	IODE		0,00 µg
PROTÉINES TOTALES AR	28,9 %	IODE AR		0,0 %

Article : PRO-PI701BY-19A

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



## PRO-PI701BY-19A

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

PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	CALCIUM	77,2 mg
SEL	0,02 g	CALCIUM AR	9,6 %
SEL AR	0,3 %	CHLORURE	0,44 mg
SODIUM	7,1 mg	CHLORURE AR	0,1 %
ACIDES ORGANIQUES	0,00 g	POTASSIUM	728,7 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	POTASSIUM AR	36,4 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	MANGANESE	0,90 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	44,9 %
VITAMINE A RETINOL	8,190 µg	FLUORIDE	0,00 mg
VITAMINE A (UI)	27	FLUORIDE AR	0,0 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,588 mg	SELENIUM	3,29 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	53,5 %	SELENIUM AR	6,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,111 mg	CHROMIUM	4,83 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	7,9 %	CHROMIUM AR	12,1 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	1,001 mg	MOLYBDENUM	0,00 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	6,3 %	MOLYBDENUM AR	0,0 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	2,18 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
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*	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
PORC	0	PIGNONS DE PIN*	0
POULE	0	NOIX DE PILI*	0

Article : PRO-PI701BY-19A

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



## PRO-PI701BY-19A

### 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 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

Manel Gonzalez

Article : PRO-PI701BY-19A

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