FNF-CARNOUG-EX-T43

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

BARRY CALLEBAUT FRANCE
5 BOULEVARD MICHELET - BP 8
78250 HARDRICOURT
FRANCE

Spécification de l'article

Dénomination légale :	Fourrage avec des amandes caramélisées
Nom commercial :	CARA NOUGATINE
Article :	FNF-CARNOUG-EX-T43
Tarif Douanier EU :	1704.9051

Composition typique

Chocolat blanc au caramel 37,5% (*poudre de **lait** entier 38,5%**;** sucre 24,5%**;** beurre de cacao 21,5%**;** matière grasse **laitière** anhydre 9,0%**;** sucre caramelisé 6,5%*) **;** amandes hachées et caramélisées (sucre, **amandes**, sel, beurre concentré (**lait**)) 18,0%**;** graisse végétale (tournesol) 15,0%**;** lactosérum en poudre (**lait**) 13,5%**;** sucre 10,5%**;** maltodextrine 5,0%**;** émulsifiant: lécithine de **soja** <1%

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : gluten, Autres fruits à coque

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	3073419310012	1,000 KG
CAR	13073419310019	6,000 KG

Quantité	1KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	6UC/CAR
Quantité par palette	66CAR/PAL

Quantité à commander 6 KG (ou multiple de)

Critères chimiques			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1,50 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	34,6 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques	Méthode de référence
Non spécifié.	

Critères microbiologiques		Méthode de référence
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

FNF-CARNOUG-EX-T43

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

Critères microbiologiques		Méthode de référence
E.COLI	absence/g	ISO16649-2
SALMONELLES	absence/25g	ISO6579

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)

10 Mois après la date de production

Informations nutritionnelles pour 100 g (valeurs calculées d'après les données bibliographiques)

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	553 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,284 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	27,7 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,4 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.315 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	0,370 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	34,6 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	7,4 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	49,5 %	VITAMINE D (UI)	15
ACIDES GRAS SATURÉS	11,0 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	8,091 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	54,9 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	67,4 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11,8 g	VITAMINE E (UI)	12
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	10,2 g	VITAMINE H BIOTINE	0,004 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,6 g	VITAMINE H BIOTINE AR	7,1 %
CHOLESTÉROL	20,4 mg	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	7,942 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	52,2 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	4,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	20,1 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	47,8 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	53,1 %	PHOSPHORE	177,0 mg
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE AR	25,3 %
AMIDON	0,1 g	FER	0,54 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	1,1 g	FER AR	3,9 %
PROTÉINES TOTALES	7,3 g	MAGNESIUM	34,7 mg
PROTÉINES TOTALES AR	14,7 %	MAGNESIUM AR	9,3 %
PROTÉINES DE LAIT	5,6 g	ZINC	0,65 mg
SEL	0,77 g	ZINC AR	6,5 %
SEL AR	12,8 %	IODE	2,74 µg
SODIUM	306,8 mg	IODE AR	1,8 %
ACIDES ORGANIQUES	0,37 g	CALCIUM	264,9 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	CALCIUM AR	33,1 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	CHLORURE	204,68 mg
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE AR	25,6 %
VITAMINE A RETINOL	46,699 µg	POTASSIUM	498,6 mg
VITAMINE A RETINOL AR	5,8 %	POTASSIUM AR	24,9 %
VITAMINE A (UI)	156	COPPER	0,10 mg

FNF-CARNOUG-EX-T43

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

PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	12,755 µg	COPPER AR	10,2 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,083 mg	MANGANESE	0,17 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,5 %	MANGANESE AR	8,5 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,428 mg	FLUORIDE	0,01 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	30,6 %	FLUORIDE AR	0,4 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,360 mg	SELENIUM	1,92 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	2,2 %	SELENIUM AR	3,5 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	1,145 mg	CHROMIUM	3,43 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	19,1 %	CHROMIUM AR	8,6 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,042 mg	MOLYBDENUM	3,87 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	3,0 %	MOLYBDENUM AR	7,7 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,369 µg	CENDRES	2,58 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	14,8 %	ISOMALTULOSE	0,00 g

AR = apports de référence

Informations complémentaires sur les allergènes

PROTÉINES DE LAIT	1	COULEURS AZO **	0
LACTOSE	1	TARTRAZINE (E102)	0
PRODUITS AUX OEUFS	0	CANNELLE	0
PROTÉINES DE SOJA	1	VANILLINE	0
HUILE DE SOJA	1	CORIANDRE	0
LUPIN	0	CÉLERI	0
GLUTEN	1	OMBELLIFÈRES	0
BLÉ	1	JAUNE ORANGÉ S (E110)	0
SEIGLE	0	AZORUBINE (E122)	0
SARRASIN	0	AMARANTE (E123)	0
BOEUF	0	CARMIN DE COCHENILLE A (E124)	0
PORC	0	ROUGE ALLURA AC (E129)	0
POULE	0	BLEU PATENTÉ V (E131)	0
POISSON	0	INDIGOTINE (E132)	0
CRUSTACÉS ET COQUILLAGES	0	LYCOPÈNE (E160B - D)	0
MOLLUSQUES	0	GOMME ADRAGANTE (E413)	0
MAÏS	1	GOMME ARABIQUE E414	0
CACAO	1	SORBATES (E200->E203)	0
LEVURE	0	HYDROLYSATS DE PROTÉINES VÉGÉT	0
LÉGUMINEUSE	0	ALCOOL	0
NOISETTES, AMANDES	1	ASPARTAME	0
HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	1	PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE	0
AUTRES NOIX *	1	MIEL	0
ARACHIDE	0	SEL AJOUTÉ	1
HUILE D'ARACHIDE	0	AIL	0

FNF-CARNOUG-EX-T43

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

Informations complémentaires sur les allergènes

SÉSAME	0	CAFÉINE	1
HUILE DE SÉSAME	0	BHA/BHT (E320/E321)	0
MOUTARDE	0	SACCHAROSE	1
GLUTAMATE (E620 -> E625)	0	FRUCTOSE	1
SULFITE (E220 -> E227)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
BENZOATES (E210->E213)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	0
P-HYDROXYBENZOATES E214->E219	0		

Légende : 1 = Présent / apte 0 = Absent / inapte

Azo-couleurs ** : E102,E110,E122,E123,E124,E129,E151,E154 et E155

Autres noix * : noix, noix pécan, noix de cajou, pistaches, marrons, noix macadamia, noix de Brésil.

"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: 12 - 20 °C

Certification cachère

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

Imprimé le 20.12.2016 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Valentine Detalle