



FICHE TECHNIQUE

DÉNOMINATION PRODUIT :

Praliné pâte lisse 50% amandes noisettes

Code HLR :	3302 50AN 5KG
Client :	FUSEAU

➤ **CODE DOUANIER :** 20081919

➤ **PRINCIPE DE FABRICATION :**

Mélange d'amandes et de noisettes torréfiées et de sucre traité par cuisson selon la méthode traditionnelle. Tous les éléments sont cuits à feu nu. Notre méthode permet de développer les interactions entre le sucre caramélisé et les protéines des fruits secs. De l'huile d'amande et de noisette sont alors ajoutées pour fluidifier ce mélange intime. Puis un broyage spécifique est appliqué sur ce mélange afin d'obtenir une pâte fine.

➤ **INGRÉDIENTS MIS EN OEUVRE :**

- ◆ Fruits : 50% noisettes amandes (25% noisettes entières et partiellement déshuilées, huile de noisette, en proportions variables, 25% amandes entières et partiellement déshuilées, huile d'amande, en proportions variables).
Dont 12,5% de noisettes entières minimum, 12,5% d'amandes entières minimum et maximum 15% d'huile d'amande et de noisette (dans les mêmes proportions).
- ◆ Sucre : 50%.

Liste d'ingrédients : sucre, noisettes (entières et partiellement déshuilées, huile de noisette, en proportions variables), amandes (entières et partiellement déshuilées, huile d'amande, en proportions variables).

Contamination croisée possible avec d'autres fruits à coques.

Ce produit ne contient aucun ingrédient issu d'Organismes Génétiquement Modifiés (OGM).

Ni les matières premières ni le produit fini n'ont subi de traitement ionisant.

➤ **CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :**

- ◆ Aspect / texture : Pâte fluide
- ◆ Couleur : De brun clair à brun foncé
- ◆ Goût et odeur : Spécifique de la noisette et de l'amande torréfiées et du caramel

➤ **CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :**

- ◆ Acidité oléique dans l'huile contenue : < 1%
- ◆ Humidité : < 2%
- ◆ Granulométrie : < 60 µm 95%

➤ **CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :**

- ◆ Microorganismes aérobies 30°C : < 10 000 ufc/g NF ISO 4833
- ◆ Entérobactéries : < 10 ufc/g NF V 08-054
- ◆ Salmonelles : Absence/25 g ISO 16140
- ◆ Levures / Moisissures : < 100 ufc/g NF V 08-059

➤ **CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES ET ENERGÉTIQUES :**

(moyenne pour 100g calculée selon analyses)

Ces valeurs sont susceptibles de varier en fonction : du moment de l'approvisionnement par rapport à la récolte, de l'origine, de la variété, du calibre, des proportions des fruits secs utilisés.

	Cible	Min	Max
◆ Valeur énergétique :	2 260 kJ	1 807 kJ	2 712 kJ
	541 kcal	432 kcal	650 kcal
◆ Protéines :	9.5 g	8.0 g	11 g
◆ Glucides assimilables :	57 g	49 g	65 g
	dont sucres : 52 g	44 g	59 g
◆ Lipides :	30 g	22 g	37 g
	dont acides gras saturés : 2.5 g	1.6 g	3.4 g
◆ Fibres :	4.7 g	3.0 g	6.4 g
◆ Sodium :	0.08 g	0 g	0.15 g

➤ **CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION :**

- ◆ Type et matière : Seau en polypropylène blanc
- ◆ Poids par unité : 5 kg net
- ◆ Nombre de colis par palette : 20 colis x 5 étages = 100 colis
- ◆ Palettisation : 500 kg sur palette Europe 80x120 cm

➤ **CONDITIONS DE STOCKAGE :**

- ◆ Date de Durabilité Minimale (DDM) : 12 mois
- ◆ DDM à réception : > 8 mois
- ◆ Température de conservation : < 15°C
- ◆ Hygrométrie : < 70%
- ◆ Lieu : Dans un local sec et aéré