



FICHE TECHNIQUE PRODUIT /
TECHNICAL DATA SHEET

Page 1 sur 2

Nom du produit / Product Name : PRALINE AMANDES/NOISETTES 5 KG TDCP / ALMOND/HAZELNUT PRALINE 5 KG TDCP
Code douanier / Customer code : 2008191980
Référence article / Product Reference : 23982
Fabricant / Manufacturer : 00005600

1 Propriétés générales / General Properties

Ingrédients / Ingredients	FR : Sucre, noisettes (entières et partiellement déshuilées, huile de noisette, en proportions variables), amandes (entières et partiellement déshuilées, huile d'amande, en proportions variables). EN : Sugar, hazelnuts (whole and partially defatted, hazelnut oil, in varying proportions), almonds (whole and partially defatted, almond oil, in varying proportions).		
Description / Description	FR : Mélange d'amandes et de noisettes torréfiées et de sucre traité par cuisson selon la méthode traditionnelle. EN : A mixture of roasted almonds and hazelnuts and sugar processed by cooking according to the traditional method.		
Dénomination réglementaire	Praliné amande noisette / Almond hazelnut praline	Pays de transformation	France
Couleur / Color	De brun clair à brun foncé / From light brown to dark brown		
Odeur et goût / Taste and smell	Spécifique de la noisette et de l'amande torréfiées et du caramel / Specifically made with roasted hazelnuts and almonds and caramel		
Aspect visuel / Visual appearance	Pâte fluide / Fluid paste		

2 Caractéristiques physico-chimiques et microbiologique / Physico-chemical Characteristics and microbiological

Paramètre / Parameter	Limite / Limit	Paramètre / Parameter	Limite / Limit
Granulométrie / Particle size	< 60 µm	Salmonella	Absence / 25g
Acidité oléique dans l'huile contenue / Oleic acidity in the oil contained	< 1%	Levures & moisissures / Yeasts & moulds	< 100/g
Humidité / Humidity	< 2%	Entérobactéries	< 10 ufc/g
Microorganismes aérobies 30°C / Aerobic microorganisms 30°C	< 10 000 ufc/g		

3 Informations nutritionnelles / Nutritional Information (per 100g)

Nutriment / Nutrient	Valeur / Value	Nutriment / Nutrient	Valeur / Value	Nutriment / Nutrient	Valeur / Value
Énergie / Energy	2260 kJ	Énergie / Energy	541 kcal	Fibres	4.7 g
Lipides	30 g	Glucides / Carbohydrates	57 g	Protéines / Protein	9.5 g
- dont AG Sat / saturates	2.5 g	- sucres / sugars	52 g	Sodium	0.08 g

4 Stockage et durée de vie / Storage and Shelf Life

Durée de vie / Shelf Life	12 mois / 12 months
Conditions de stockage / Storage conditions	Conserver dans un endroit frais et sec. (<15°C) Store in a cool and dry place. (<15°C)



FICHE TECHNIQUE PRODUIT /
TECHNICAL DATA SHEET

5 Allergènes / Allergens

Allergène / Allergen	Présent / Present	Ligne de production / Production line	Usine / Factory	Risque croisé / Cross-contact
Arachides / Peanuts	-	-	-	-
Céréales contenant du gluten / Gluten-containing cereals	-	-	+	-
Crustacés / Crustaceans	-	-	-	-
Fruits à coque / Tree nuts	+	+	+	+
Lait et dérivés / Milk and derivatives	-	-	-	-
Lupin / Lupin	-	-	-	-
Mollusques / Molluscs	-	-	-	-
Moutarde / Mustard	-	-	-	-
Œufs / Eggs	-	-	-	-
Poissons / Fish	-	-	-	-
Soja / Soy	-	+	+	-
Sulfites / Sulphites	-	-	-	-
Sésame / Sesame	-	-	+	-
Céleri / Celery	-	-	-	-

" + " si l'allergène est présent et « - » s'il est absent. / "+" if the allergen is present and "-" if it is not.

6 Données logistiques / Logistics Information

	Unité de vente / Sales unit	Colis / Outer pack	Palette / Pallet
EAN (13/14)	3663327011431	3663327011431	
Poids net / Net weight	5 kg	5 kg	500 kg
Poids brut / Gross weight	5.152 kg	5.152 kg	530 kg
Dimensions			80 x 120 cm
Quantité par carton		1	
Quantité par couche		20	5 couches / palette
Quantité par palette / Quantity per pallet		100	

7 Conformité réglementaire / Regulatory Compliance

- Conforme aux réglementations alimentaires européennes et Codex Alimentarius. / *Compliant with EU food law and Codex Alimentarius.*
- Fabriqué selon les Bonnes Pratiques de Fabrication / *Manufactured under GMP*
- OGM / GMO : Conforme CE 1829/2003 et CE 1830/2003 / *Compliant with EC 1829/2003 and EC 1830/2003*
- Ionisation / Irradiation : Non ionisé / *Not irradiated* – Directives 1999/2/CE et 1999/3/CE
- Nanomatériaux / Nanomaterials : Absence garantie / *Absence guaranteed* – Règlement 1169/2011
- Pesticides : Conforme CE 396/2005 et CE 178/2002 / *Compliant with EC 396/2005 and EC 178/2002*
- Métaux lourds / Heavy metals : Conforme CE 2023/915 / *Compliant with EC 2023/915*
- HACCP : Système mis en œuvre selon CE 852/2004 / *HACCP system implemented according to EC 852/2004*
- Emballages / Packaging : Conforme CE 1935/2004, CE 2023/2006, CE 10/2011, UE 2023/1442 et leur derniers amendements / *Compliant with EC 1935/2004, EC 2023/2006, EC 10/2011, EU 2023/1442 and their latest amendments*