



FICHE TECHNIQUE

DÉNOMINATION PRODUIT :

Praliné pâte lisse 50% amandes noisettes - seau 5 kg

Code HLR : **3302 50AN 5KG**

Client :

➤ 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 de noisette et d'amande 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).

Présence d'amandes et noisettes.

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 0,95

➤ 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 :

(calculées selon tables nutritionnelles CIQUAL, valeurs pour 100g).

Ces valeurs peuvent varier en fonction des proportions variables sus-citées.

Valeur énergétique : 2 364 kJ 567 kcal
Protéines : 7,1 g
Glucides : 52,6 g dont sucres : 51,4 g
Lipides : 35,8 g dont acides gras saturés : 2,8 g
Fibres : 3,3 g
Sodium : 4,3 mg

➤ 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 : > 6 mois
Température de conservation : < 15°C
Hygrométrie : < 70%
Lieu : Dans un local sec et aéré