

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

INFORMATIONS PRODUIT

Code article : 23982

Dénomination légale : Praliné aux amandes et aux noisettes

Code douanier : 20081919

Désignation commerciale : Praliné lisse 50% amandes noisettes

Pays de transformation : France

Description du produit : Mélange d'amande et de noisettes torréfiés et de sucre traité par cuisson selon la méthode traditionnelle.

Photo

Déclaration d'ingrédients – en conformité au règlement INCO (1169/2011)

Fruits(50%) : **Amandes entières** et **Noisette**, sucre

- **CONSERVATION**

Durée de conservation : 12 mois

Conditions de conservation du produit : A conserver dans un endroit sec et aéré à une température <15°C et une hygrométrie <70%.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	565Kcal/2355kJ
- Matières grasses	35.4g
Dont acides gras saturés	2.8g
- Glucides	52.6g
Dont sucres	51.4g
- Fibres	3.4g
- Protéines	7.3g
- Sel	4.4mg

SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

D'après le règlement n°1169/2011, les allergènes suivants doivent être mentionnés sur la liste d'ingrédients
 → **Inscrire « + » si présence et « - » si absence**

Allergènes	Présent dans le produit	Contamination croisée possible		
		Présent sur la ligne de production	Présent dans l'usine	Risque de contamination croisée*
ARACHIDE et dérivés	-	-	-	-
CEREALES CONTENANT DU GLUTEN et dérivés**	-	-	+	-
CRUSTACES et dérivés	-	-	-	-
FRUITS A COQUES et dérivés***	+	+	+	+
LAIT et dérivés (y compris lactose)	-	-	-	-
LUPIN et dérivés	-	-	-	-
MOLLUSQUES et dérivés	-	-	-	-
MOUTARDE et dérivés	-	-	-	-
ŒUFS et dérivés	-	-	-	-
POISSONS et dérivés	-	-	-	-
SOJA et dérivés	-	-	+	-
SULFITES ET ANYDRHIDE SULFUREUX (supérieur à 10mg/kg)	-	-	-	-
SESAME et dérivés	-	-	+	-
CELERI et dérivés	-	-	-	-

** blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et les produits à base de céréales contenant du gluten.

*** amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, noix de Macadamia et noix de Queensland et produits à base de ces fruits.

Critères physico-chimiques	
Acidité oléique dans l'huile contenue	<1%
Humidité	<2%
Granulométrie	<60µm 95%

Critères microbiologiques	
Germes	Limite maximale
Flore aérobie mésophile 30°C	<10 ⁴ UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	<10 UFC/g
Entérobactéries	<10 UFC/g
Salmonelles	Absence/25g
Listeria	Absence/25g
Levures et moisissures	<10 ² UFC/g

DONNÉES LOGISTIQUES

UVC			
EAN 13	3663327011431		
Poids net (kg)	5		
Poids brut (kg)	5.2		
Dimensions (L x l x h) (cm)			

Colis			
EAN 14			
Poids net (kg)			
Poids brut (kg)			
Dimensions (L x l x h) (cm)			
Nombre d'UV / colis			

Palettisation			
EAN 14			
Poids net (kg)	500		
Poids brut (kg)	520		
Dimensions (L x l x h) (cm)	80x120		
Nombre de colis / couche	20		
Nombre de couches / palette	5		
Nombre de colis / palette	100		

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÉGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1830/2003 et n°1829/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives n°1999/2/CE et n°1999/3/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°396/2005 et n°178/2006.

- **MÉTAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1881/2006

- **RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES**

Non applicable.

- **GARANTIE ABSENCE NANOMATÉRIAUX**

Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des substances à l'état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE n°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE n°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.

Les informations présentes sur cette fiche technique sont valables ce jour et peuvent être sujettes à modification en fonction de l'évolution des matières premières utilisées et de leur actualisation.