

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT**  
*Praliné amande noisette*

## INFORMATIONS PRODUIT

Code article : 23982 (5kg), 36721 (20kg)

Dénomination légale : praliné amande noisette

Désignation commerciale : Praliné amande noisette

Code douanier : 20081919

Pays de transformation : France

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

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

Sucre, 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).

Mode d'emploi : Prêt à consommer

- **CONSERVATION**

Durée de conservation : 8 mois

Conditions de conservation du produit :

Avant ouverture : A conserver dans un local sec et aéré, température <15°C, hygrométrie <70%

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	567 / 2364 Kcal/kJ
- Matières grasses	35,8 g
Dont acides gras saturés	2,8 g
- Glucides	52,6 g
Dont sucres	51,4 g
- Fibres	3,3 g
- Protéines	7,1 g
- Sodium	4,3 mg

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT**

*Praliné amande noisette*

## 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*
<b>ARACHIDE</b> et dérivés	-	-	+	-
<b>CEREALES CONTENANT DU GLUTEN</b> et dérivés**	-	-	-	-
<b>CRUSTACES</b> et dérivés	-	-	-	-
<b>FRUITS A COQUES</b> et dérivés***	+	+	+	+
<b>LAIT</b> et dérivés (y compris lactose)	-	-	-	-
<b>LUPIN</b> et dérivés	-	-	-	-
<b>MOLLUSQUES</b> et dérivés	-	-	-	-
<b>MOUTARDE</b> et dérivés	-	-	-	-
<b>ŒUFS</b> et dérivés	-	-	-	-
<b>POISSONS</b> et dérivés	-	-	+	-
<b>SOJA</b> et dérivés	-	+	+	-
<b>SULFITES ET ANYDRHIDE SULFUREUX</b> (supérieur à 10mg/kg)	-	-	-	-
<b>SESAME</b> et dérivés	-	-	+	-
<b>CELERI</b> 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.

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT**  
*Praliné amande noisette*

<b>Critères microbiologiques</b>	
<b>Germes</b>	<b>Limite maximale</b>
Salmonelles	Absence/25g
Entérobactéries	<10 UFC/g
Levures et moisissures	<100 UFC/g
Microorganismes aérobies 30°C	<10 000 UFC/g

## 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.

- **CONTAMINANTS**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°915/2023.

- **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.