

FICHE TECHNIQUE

Publié le: 14/01/2025

Validité 1 ans, à compter de sa date d'impression, et remplace toutes les autres spécifications précédentes de ce produit



Pâte de praliné aux noisettes très torréfiées



Dénomination légale **Produit de confiserie**
Nom de vente **Hazelnut Praliné 65%**

Liste d'ingrédients **Pâte de NOISETTES, sucre, cassonade**



Forme **Vrac**



Code de la recette **E3400**

Code de vente **E3400**

Durée de conservation **12 mois après la date de fabrication**



Conservation **Stockage dans un local frais et sec (10-20°C, avec une humidité relative de l'air < 60%), à l'abri des odeurs et de la lumière directe du soleil**

Remarque **En raison de sa composition, le produit peut se séparer. Cela n'influence pas la qualité. Il suffit de le mélanger pour pouvoir l'utiliser.**

Matière grasse totale **min. 42%**

Finesse **max 35 µm**

Pâte de noisettes **65%**

Convient pour:

Ganache

Mousses

Gâteaux

Pâtisseries

Desserts

Fourrages

Caractéristiques chimiques et physiques :

Matière grasse totale	min. 42%	
Humidité	max. 1,5 %	IOCCC n°3 - 1952
Finesse	max. 30 µm	micromètre

Caractéristiques microbiologiques:

Les critères de performances microbiologiques suivants sont garantis pour le produit susmentionné

Salmonelle	absent / 250 g	ISO 6579 (2002) PCR
Enterobacteriacées	max.10 / g	ISO 21528 (2004)
Moississures	max. 50 / g	ISO 21527-2 (2008) YGC 72h/30°C
Levures	max. 50 / g	ISO 21527-2 (2008) YCG 72h/30°C
Flore total aérobie mésophile	max. 5000 / g	ISO 4833-1 (2013) PCA 48h/37°C

Sources majeures d'allergènes et de dérivés :

Conformément au règlement (CE) n°1169/2011.

Cette recette contient: **Noix (noisette)**

Utilisé sur la ligne de production: Lait et produits dérivés (y compris lactose), amandes, arachide, pistache, noyer

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g) :

Les valeurs nutritionnelles ci-dessous ne sont fournies qu'à titre indicatif. Elles sont obtenues par calcul en fonction de la proportion de chaque ingrédient dans le produit fini. Les données relatives aux ingrédients sont tirées de publications et/ou des fiches techniques du fournisseur. Les valeurs énergétiques sont calculées conformément au règlement (CE) n°1169/2011.

Énergie (kJ)	2355,1
Énergie (kcal)	563,1
Matières grasse total (g)	41,7
Matières grasse saturé (g)	3,0
Matières grasse monosaturés (g)	31,2
Matières grasse polyinsaturés (g)	5,6
Glucides total (g)	44,5
Glucides sucres (g)	36,0
Glucides amidon (g)	0,0
Fibre diététique total (g)	6,3

Protéines (g)	10,1
Sel (mg)	2,00

FICHE LOGISTIQUE

Publié le: 14/01/2025

Validité 1 ans, à compter de sa date d'impression, et remplace toutes les autres spécifications précédentes de ce produit



Pâte de praliné aux noisettes très torréfiées



Dénomination légale

Produit de confiserie

Nom de vente

Hazelnut Praliné 65%

Liste d'ingrédients

Pâte de NOISETTES, sucre, cassonade



Remarque

En raison de sa composition, le produit peut se séparer. Cela n'influence pas la qualité. Il suffit de le mélanger pour pouvoir l'utiliser.



Forme

Vrac

Emballage

2 seaux de 5 kg

Code de la recette

E3400

Code de vente

E3400

Code douanier

1704.90.99

Durée de conservation

12 mois après la date de fabrication

Code EAN de l'unité

5410668072953

Code EAN du carton

5410668072960

Type de palette

Palette en bois (100*120 cm)

Unité

Seau de 5 kg

Unité/carton

2

Cartons/palette

70

Couches/palette

7

Cartons/couche

10

Dimensions des unités

Ø bottom 19,5 * Ø top 22,5 * 19,6 cm

Dimensions des cartons

46*23*19,8 cm

Dimensions des palettes

100*120*166,2 cm

Hauteur des couches

21,6 cm

Poids brut

(Poids du produit avec emballage)

Poids brut/unité

5,21 kg

Poids brut/carton

10,83 kg

Poids brut/palette

778 kg

Poids net

(Poids du produit sans emballage)

Poids net/unité

5 kg

Poids net/carton

10 kg

Poids net/palette

700 kg

www.veliche.com

Cargill N.V - Drève Gustave Fache 13 - 7700 Mouscron - Belgium