


	FICHE TECHNIQUE - SPECIFICATIONS PRALINÉ NOISETTE 66% CROQUANT <i>Praliné Haselnuss 66% Krokant</i> 5kg	 CHEF <i>Gourmet</i> Certified  Corporation
---	---	--

DESCRIPTION / DESCRIPTION

Découvrez notre praliné noisette croquant, une spécialité artisanale intense et authentique, idéale pour la pâtisserie ou en gourmandise.

Discover our crunchy hazelnut praline, an intense and authentic artisan specialty, ideal for baking or as a treat.




Code produit / Product code	JG113PR	
Contenants possibles / Available formats	→ 5kg (professionnels / food service)	
Origine / Origin	Italie (variété Romana) / Italy (type Romana)	
Lieu de production / Production site	France	
Caractéristique organoleptique / Organoleptic features	Texture : Granuleuse Couleur : Marron typique de la noisette Texture: Grainy / crunchy Color: Typical hazelnut brown	
Stockage et conservation / Storage and conservation	A température ambiante, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Mélanger avant utilisation. Ambient temperature, protected from light and heat. Mix before use.	

INGREDIENTS / INGREDIENTS

- Liste des ingrédients : **Noisette 66%**, sucre de canne.
Sans huile de palme, sans colorants ni arômes artificiels, ni conservateurs.
Ingredients: **Hazelnut 66%**, cane sugar
Without any palm oil, artificial colors or flavors, preservatives.
- Allergènes (définis par la directive le règlement UE 2011/1169, volontairement présents) : Noisette.
Produit fabriqué dans un atelier manipulant : lactose, gluten, fruits à coque.
Allergens (as defined by Directive EU 2011/1169, voluntarily present): Hazelnut.
Product manufactured in a factory that uses: lactose, gluten, nuts.
- Utilisation prévue : Produit prêt à être consommé dans l'état par toute la population hormis personnes allergiques.
Use: Product to be used as it is by everyone, except allergic people

MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGICAL

Déterminations / Methods	Critères / Criteria
E. Coli / E. Coli	< 1 UFC / g
Listeria monocytogènes / Listeria monocytogenes	Abs / 25g
Levures et moisissures / yeasts and molds	< 50 UFC / g
Coliformes 30°C / Coliforms 30°C	< 100 UFC / g
Salmonelle / Salmonella	Abs / 25g

	FICHE TECHNIQUE - SPECIFICATIONS PRALINÉ NOISETTE 66% CROQUANT <i>Praliné Haselnuss 66% Krokant</i> 5kg	 CHEF <i>Gourmet</i> Certified  Corporation
---	---	--

CONTAMINANTS / CONTAMINANTS

OGM / GMO	Le produit n'est pas étiquetable OGM au sens des règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE The product is not labelable GMO within the meaning of regulations 1829/2003/EC and 1830/2003/EC
Convient au régime végétarien / Suits vegetarian diet	Oui Yes
Convient au régime végétalien / Suits vegan diet	Oui Yes
Dioxine, métaux lourds, mycotoxines, pesticides / Dioxin, heavy metals, mycotoxins, pesticides	Conforme à la réglementation en vigueur N°2023/915 ; 396/2005 ; 37/2010 Complies with current regulations N°2023/915; 396/2005; 37/2010
Ionisation / Ionization	Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement d'ionisation No ingredient, additive or finished product has undergone ionization treatment

VALEURS NUTRITIONNELLES / NUTRITION FACTS

Valeurs nutritionnelles moyennes / Nutrition facts	Pour / For 100 g
Energie / Energy	2451,41 kJ 585,52 kcal
Matières grasses / Fats	40,26 g
dont acides gras saturés / of which saturated fatty acids	2,94 g
Glucides / Carbohydrates	45,08 g
dont sucre / of which sugars	36,69 g
Protéines / Protein	9,90 g
Fibre / Fiber	6,60 g
Sel / Salt	0 g

TRACABILITE / TRACABILITY

N° LOT / Batch number: Code produit et jour de production / Product code and production date

DDM (Date de durabilité minimale) / Shelf life: 12 mois à partir de la date de production dans l'emballage d'origine non ouvert / 12 months from date of production in the original unopened packaging

EMBALLAGE / PACKAGING

Format / Format	Type et matériaux / Type and materials
5kg	Seau/pot et couvercle en plastique / Plastic pail/jar and lid

CODE SH / SH CODE

20079939