



Praliné noisettes 50% texture artisanale

Hazelnut praline 50% crunchy

Dénomination légale :	Legal name:
Praliné noisettes 50%	Hazelnut praline 50%

Tarif douanier / HS Code:	Seau / bucket	EAN	Code produit / Product code	Carton / Box	EAN	Code produit / Product code
2008.1919	6 kg	3760247376425	642	12 kg	3760247376432	643
2008.1919	2 kg*	3760247376647	664	8 kg	3760247376654	665

* sous conditions de volume et délai / under volume and delay conditions

Ingrédients :	%	Ingredients:	%
Noisettes du Piémont IGP	50,0%	Piedmont PGI hazelnuts	50,0%
Sucre	49,75%	Sugar	49,75%
Emulsifiant: Lécithine de tournesol	0,25%	Emulsifier: Sunflower lecithin	0,25%

Description:	
Aspect:	Fluide avec des morceaux de noisettes torréfiées / Fluid with chopped grains of coated hazelnuts
Couleur / Colour:	Marron clair / Light brown
Granulométrie / Refining size:	Pâte affinée : ≤ 805 µm / Refined paste: ≤ 805 µm
Goût / Flavor:	Typique de la noisette / Typical of hazelnuts

Critères chimiques et physiques / Chemical and physical characteristics:	Limite / Limit	Loi de référence / Law references	Ref. méthode utilisée / Used method
Humidité / Moisture	Max. 1%		
Aflatoxine B1 / Aflatoxin B1	2 µg/kg	Rég. CE n°165/2010	Méthode interne / Intern method
Aflatoxine totale / Total Aflatoxin (B1+B2+G1+G2)	4 µg/kg	Rég. CE n°165/2010	

Critères microbiologiques / Microbiological characteristics	Limite / Limit	Réf. méthode utilisée / Used method
Micro-organismes aérobies mésophiles à 30°C / Mesophilic micro organisms total plate count at 30°C	≤ 5 000 cfu/g	ISO 4833-1:2013/AMD 1 (2022)
Levures à 25°C (≤10 ufc/g) / Yeasts count at 25°C (≤10 ufc/g)	≤ 1 000 cfu/g	ISO 21527-2 (2008)
Moisissures à 25°C (≤10 ufc/g) / moulds count at 25°C (≤10 ufc/g)	≤ 1 000 cfu/g	ISO 21527-2 (2008)
Coliformes à 30°C / Total coliforms at 30°C	≤ 100 cfu/g	UNI ISO 4832-2 (2006)
Enterobactéries à 37°C / Enterobacteria count at 37°C	≤ 100 cfu/g	ISO 21528-2 (2017)
Salmonelles spp / Salmonella spp	Non détecté dans 25g / Undetected in 25g	UNI ISO 6579-1 (2017)

DDM / Best Before	
Date limite au-delà de laquelle la Chocolaterie de l'Opéra ne garantit plus l'intégralité des qualités organoleptiques du produit, même si celui-ci est conservé dans des conditions optimales comme indiqué. La date de durabilité minimale est de 12 mois si le produit est conservé dans des conditions optimales. (c.f. Conditions de conservation)	Date beyond which Chocolaterie de l'Opéra no longer guarantees all the organoleptic qualities of the product, even if it is stored in optimal conditions as mentioned. The minimum durability date is 12 months if the product is kept in optimal conditions. (C.F. storage conditions)

Informations nutritionnelles pour 100gr / Nutritional facts for 100gr			
Valeur énergétique / Energy value	522 kcal	Vitamine A / Vitamin A	2 µg
	2 185 kJ	Vitamine B1 / Vitamin B1	0 mg
Protéines / Proteins	8 g	Vitamine B2 Riboflavine / Vitamin B2 Riboflavin	0 mg
Glucides / Carbohydrates	58 g		
Sucre / Sugar	52 g	Vitamine C / Vitamin C	3 mg
Cendres / Ashes	1 g	Vitamine E / Vitamin E	8 mg
Fibres alimentaires / Dietary fibers	5 g	Sodium (Na)	0 mg
Lipides / Fats	32 g	Calcium (Ca)	60 mg
Graisses saturées / Saturated fats	2 g	Phosphore (P) / Phosphorus (P)	159 g
Graisses mono insaturée / Monounsaturated fats	24 g	Magnésium (Mg) / Magnesium (Mg)	85 mg
Graisses polyinsaturées / Polyunsaturated fats	4 g	Fer (Fe) / Iron (fe)	2 mg
Cholestérol / Cholesterol	0 mg	Potassium (K)	358 mg
Acide gras trans / Trans fatty acids	0,00	Sel - Salt	0 mg

CERTIFICATION QUALITÉ / STATEMENTS AND QUALITY INSURANCE	
Ce produit respecte la législation européenne en matière de : - contaminants (aflatoxines) selon la réglementation 315/1993/CE - pesticides selon la réglementation 149/2008/CE	This product herewith complies with european legislation in terms of: - contaminants (aflatoxins) regarding 315/1993/CE -pesticides regarding 149/2008/CE
- Ne contient pas de gluten - Ne contient pas d'alcool - Produit non irradié - Ne contient pas d'Organismes Génétiquement Modifiés - Ne contient pas d'arôme - Ne contient pas de colorant	- free gluten - free alcohol - free ionizing radiation - free genetically modified organism - free flavoring - free colouring

UTILISATION POSSIBLE SELON LES CATEGORIES ALIMENTAIRES SPECIFIQUES / POSSIBLE USE FOR SPECIFIC FOOD CATEGORIES
--

	Certifié	Acceptable
Casher		✓
Halal		✓
Végétarien		✓
Végétalien		✓

Allergènes / Allergens	Ingrédients / Ingredients	Utilisé sur la même chaîne de production / Use in the same production line	Présence dans le même service / Presence in the same department	Présence dans l'usine / Presence in the factory
Céréales contenant du gluten ou produits dérivés de céréales contenant du gluten (1) (2) / Cereals containing gluten or products derived from cereals containing gluten (1) (2)				✓
Coquillages et produits dérivés des coquillages / Shellfishes and products derived from shellfishes				
Mollusques et produits dérivés des mollusques / Molluscs and products derived from molluscs				
Oeufs et produits dérivés de l'œuf / Eggs and products derived from eggs				✓
Poissons et produits dérivés du poisson / Fishes and products derived from fishes				
Cacahuètes et produits dérivés de la cacahuète. (3) / Peanuts and products derived from peanuts (3)				
Soja et produits dérivés du soja / Soya and products derived from soya				✓
Lait et produits dérivés du lait (5) / Milk and products derived from milk (5)			✓	✓
Fruits à coque et produits dérivés des fruits à coque (ex: noix, noisettes, pistaches, amandes, noix de Pécan, noix du Brésil, noix de Cajou...) (6) / Shellfruits and products (e.g. walnuts, hazelnuts, pistachio nuts, almonds, pecan nuts, Brazil nuts, cashew nuts,...) (6)	✓	✓	✓	✓
Graines de sésame et produits dérivés du sésame / Sesame seeds and products derived from sesame seeds				
Sulphites (concentration minimum dans 10mg/kg) / Sulphites (minimum concentration 10mg/kg)				
Celeri et produits dérivés du céleri / Celery and products derived from celery				
Moutarde et produits dérivés de la moutarde / Mustard and products derived from mustard				
Lupins et produits dérivés du lupin / Lupin and products derived from lupin				

Notes :

- (1) Sirop de glucose certifié "sans gluten"
- (2) Sucre glace (certifié avec une teneur maximum en dessous de 20 p.p.b.)
- (3) Cacahuètes en morceaux
- (4) Lécithine de tournesol
- (5) Lait en poudre
- (6) Fruits à coque

La liste des allergènes référencée dans la Directive 2000/13/CE met à jour la Directive sur les Allergènes 2003/89/CE et le décret 114/06.

Notes:

- (1) Glucose syrup "gluten free" certified
- (2) Icing sugar (certified with maximum content under 20 p.p.b.)
- (3) Chopped peanuts
- (4) Sunflower lecithin
- (5) Milk powder
- (6) Shellfruits

Allergens list referred to in the Directive 2000/13/CE updates the Allergens Directive 2003/89/CE and decret 114/06.

Conditionnement / Packaging	
Tous les emballages utilisés sont destinés à contenir des produits alimentaires fabriqués avec des matériaux répondant aux exigences DM 21.03.73 et autres décrets ainsi qu'à la réglementation 2023/2006/CE et CE 10/2011 concernant les bonnes pratiques de fabrication des matériaux et articles destinés à être en contact avec des produits alimentaires. Cette condition a été vérifiée par le fournisseur suite à des tests en laboratoire utilisant des produits similaires permettant de garantir l'utilisation du produit en question.	All primary packaging used are likely to contain food products made with materials meeting the requirements of DM 21.03.73 and subsequent amendments and additions to and Reg 2023/2006/EC and Reg (UE) n.10/2011 on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with foodstuffs. This condition has been verified by the supplier through laboratory tests using simulants eligible to certify the proper use specifically with the product in question.

Conditions de conservation / Storage conditions	
Le produit doit être stocké dans un endroit frais et sec. Il est recommandé de conserver l'emballage intact à une température entre +8°C and +20°C et un taux d'humidité de 55% max ± 5%. Le produit ne doit pas être mis au contact de sources de chaleur directes ou indirectes et protégé des changements de températures soudains. Ne pas mettre les seaux en contact avec des surfaces non imperméables. Conserver les seaux à une distance minimale du sol de 10 cm et si possible sur des palettes de catégorie alimentaire en plastique lavable (Réglementation CE 852/2004 – Directive 193/2007 – Decret Présidentiel 327/2004), et de façon à permettre l'air de circuler entre elles. La pièce doit être régulièrement et convenablement aérée. Bien respecter les instructions sur l'emballage afin d'éviter d'écraser le produit et d'empêcher l'aération de celui-ci, ce qui favoriserait la dégradation du produit. Le produit doit être manipulé avec précautions. La pièce doit être protégée de toutes contaminations. La durée de vie du produit indiquée est valable si le produit est conservé dans les conditions recommandées. Le produit doit être utilisé avec des ustensiles adaptés et propres et le laisser ouvert que le temps strictement nécessaire. Refermer soigneusement le seau après utilisation et conserver dans un endroit sec. A consommer dans les 3 mois après ouverture. Il n'est pas recommandé de conserver un produit déjà ouvert avec un autre produit dont l'emballage est intact.	The product should be stored in a cool and dry place. It is recommended to maintain the packaging intact stored at a temperature between +46.4°F and +68°F and at a 55% ± 5% humidity rate. Product must be stored away from direct or indirect heat, and/ or natural or artificial bright light sources, and protect against sudden temperature changes. Do not place the package in contact with non waterproof surfaces. Store the parcels to a minimum distance of 10 cm from the floor, possibly placing them on pallets in washable plastic food (EC Regulation 852/2004 – D.Ivo 193/2007 – Presidential Decree 327/2004), allowing air circulation between them. The room must be adequately and regularly ventilated. Observe the signs to the overlap of the packages as the crushing of the product prevents aeration and creates microfractures, thus favoring the product degradation. For the same reasons, the product must be handled with appropriate precautions. The room must be protected from contamination by pests of all kinds and with adequate mechanical protection systems (networks in the windows, sills for doors, deterrents to access route,...) and effective systems for monitoring and capturing as well as periodic cleaning. The maximum shelf life indicated is applicable to the product when stored under recommended conditions. The product should be taken with clean dedicated equipment and left open the package and exposed only for the time strictly necessary. Once opened, you should close it carefully after use and keep it in waterproof place and use the product within 3 months. It is not advisable to store already open packs with intact packaging.

Conditions de transport / Transport conditions	
Les modalités de transport doivent garantir l'intégrité et la qualité des produits qui doivent être protégés des conditions météorologiques, des nuisibles, des moisissures, du changement soudain de température, de la poussière et tout autres éléments qui peuvent affecter la qualité.	The transport conditions must still ensure integrity and quality of goods that must be protected from weather, pests, moisture, sudden changes of temperature, dust and anything else that may affect their quality.

Ces données techniques ne sont fournies qu'à titre indicatif et n'engagent pas la responsabilité de la société.

Propriété exclusive de la Chocolaterie de l'Opéra®. Tous droits réservés. ®Marques et modèles déposés.

These technical data are indicative only. The company shall not be held responsible for the accuracy of the values.

Exclusive property of Chocolaterie de l'Opéra®. All rights reserved. ®Trademarks and designs registered.



CHOCOLATERIE DE L'OPERA ®

846 Chemin du Barret - 13160 Châteaurenard - France - +33 4.90.87.00.10

info@chocolateriedelopera - www.chocolateriedelopera.com