

	PROCESSUS DIRECTION	FT.BED.011
Révisé le 02.07.2020	FICHE TECHNIQUE : NOIX DE PECAN	Page 2/2

PHYSICO-CHIMIE			MICROBIOLOGIE (4)	
Humidité	≤6%		Flore totale	<100 000 ufc/g
Indice peroxyde	<10 meqO2/kg		Entérobactéries	<1 000 ufc/g
Acidité oléique	<1.5%		E. coli	<10 ufc/g
Calibre (en mm)	6.4-8.7		B. Cereus	<100 ufc/g
Corps étrangers	Métal	Absence	Levures _moisissures	<1 000 ufc/g
	Autres	<0,5%	Staph+	<10 ufc/g
CONTAMINANTS (5)			Listéria	Abs /25g
Aflatoxine B1	≤2 µg/kg		Salmonelle	Abs /25g
Aflatoxines B1+B2+G1+G2	≤4 µg/kg		(4) conformément au règlement 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires et ses modifications. Analyses réalisées selon un plan de contrôle interne. Interprétation selon un plan à 3classes.	
Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur			
Pesticides				
Ionisation	N'a pas subi de traitement ionisant			
OGM	N'est pas issu et ne contient pas d'OGM et de nanomatériaux			
Nanomatériaux				
(5) conformément au règlement 1881/2006 portant fixation des teneurs maximales de certains contaminants et ses modifications, au règlement 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides et ses modifications, aux règlements 1829/2003 et 1830/2003 concernant les OGM dans les denrées alimentaires, aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE relatives à l'ionisation et à la recommandation 2011/696/UE définissant les nanomatériaux. Analyses réalisées selon un plan de contrôle interne.				
EMBALLAGES	Selon nos connaissances et les engagements de nos fournisseurs, les emballages sont aptes au contact alimentaire conformément aux règlements 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer au contact des denrées alimentaires , 2023/2006 modifié relatifs aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer au contact des denrées alimentaires, 10/2011 et ses amendements concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer au contact des denrées alimentaires et à la réglementation française en vigueur à savoir le décret sanction 2007/766 modifié par le décret 2008/1469			
L'INFO +	Idée recette : la Pecan Pie Pour 6 personnes Etaler une pâte brisée dans un moule à tarte et faire cuire 15min à 180°C. Mélanger 3oeufs, 150g de miel et 170g de cassonade. Ajouter 55g de beurre fondu, 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille puis 175g de noix de pécan concassées légèrement. Mélanger et verser sur la pâte cuite. Décorer avec quelques noix de pécan entières puis cuire pendant 1h.			