

	PROCESSUS DIRECTION	FT.BED.013
Révisé le 13.12.2019	FICHE TECHNIQUE : POUDRE DE NOISETTES BLANCHIES	Page 1/2

INGREDIENTS	100% noisettes blanchies
DESCRIPTION	Noisettes de Turquie ou Géorgie, torréfiées, décortiquées, émondée, broyées puis tamisées. Transformation en Turquie ou France selon appro., conditionnement en France*

* sauf si vente en cartons d'origine.

UTILISATION		Destiné à une utilisation culinaire.	
	ASPECT /TEXTURE		Poudre fluide de couleur ivoire, non pâteux. Rares peaux et grains.
	GOÛT /ODEUR		Typique de la noisette, absence de goût amer, de rance et de saveurs étrangères.
	DECLARATION NUTRITIONNELLE PAR 100g (1)		
	Energie		2810kJ / 680kcal
	Graisses		63 g
	Dont AG saturés		4,46 g
	Glucides		6,99 g
	Dont sucres		4,34g
Protéines		16,4 g	
Sel		0,04g	
(1) extrait de la table CIQUAL version 2017			

ALLERGENES (2)	Présent dans ce produit	Présent sur site	RCC (2)
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut, ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	N	O	N
Crustacés et produits à base de crustacés	N	N	N
Œufs et produits à base d'œufs	N	O	N
Poissons et produits à base de poissons	N	O	N
Arachides et produits à base d'arachides	N	N	N
Soja et produits à base de soja	N	O	N
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	N	O	N
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou/pécan/macadamia/du Brésil/du Queensland/pistaches) et produits à base de ces fruits à coques	O	O	O (pistaches, amandes, noix, noix de cajou et pécan)
Céleri et produits à base de céleri	N	N	N
Moutarde et produits à base de moutarde	N	N	N
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	N	O	N
Anhydride sulfureux et sulfites (> 10mg/Kg ou 10mg/L exprimés en SO2)	N	O	N
Lupin et produits à base de lupin	N	N	N
Mollusques et produits à base de mollusques	N	N	N

(2) selon le décret 2008/1158 et conformément au règlement 1169/2011

RCC : risque de contamination croisée _ O : Oui _ N : Non.

DLUO	12mois, selon conditions de stockage	DLUO à réception	6mois
CONDITIONS DE STOCKAGE	10°C-12°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité, en emballage fermé.		
CONDITIONNEMENT (3)	1X 5Kg	5X 1Kg	10X 1Kg
TYPE CONDITIONNEMENT	PEBD incolore	OPP/CPP incolore	OPP/CPP incolore
POIDS BRUT UVC	5,020Kg	1,010Kg	1,010Kg
DIMENSIONS COLIS	400X240X170	400X240X170	450X280X209
QTE COLIS /rang	9	9	6
NBR RANGS /palette	9	9	8
QTE COLIS /palette	81	81	50 (48+2 verticaux)
CODE ARTICLE	02208001	02208006	02208007
PALETTISATION	Palette bois EUR	NOMENCLATURE DOUANIÈRE	0802 32 00

(3) d'autres conditionnements possibles, contacter le service commercial.

Les quantités indiquées pour la palettisation sont données à titre indicatif et ne sont pas valables en cas de palette incomplète.

	PROCESSUS DIRECTION	FT.BED.013
Révisé le 13.12.2019	FICHE TECHNIQUE : POUDRE DE NOISETTES BLANCHIES	Page 2/2

PHYSICO-CHIMIE				MICROBIOLOGIE (4)			
Humidité		≤6%		Flore totale		<100 000 ufc/g	
Indice peroxyde		<5 meqO2/kg		Entérobactéries		<1 000 ufc/g	
Acidité oléique		<1.5%		E.coli		<10 ufc/g	
Granulo. moyenne (en mm)		≥1,6	15%	B. cereus		<100 ufc/g	
		≥0,5 <1,6	80%	Staph+		<10 ufc/g	
		<0,5	5%	Levures _moisissures		<1 000 ufc/g	
Peaux	<5%	Grains	<2,5%	Salmonelle		Abs /25g	
Corps étrangers	Ferreux /non ferreux		Absence		Listéria		Abs /25g
	Autres		<0,5% /palette		(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.		
CONTAMINANTS (5)							
Aflatoxine B1		<5 µg/kg					
Aflatoxines B1+B2+G1+G2		<10 µg/kg					
Métaux lourds		Conforme aux réglementations 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 : Les Sablés aux noisettes Pour 20 sablés Battre 1 œuf avec 70g de sucre en poudre jusqu'au blanchiment. Ajouter 125g de beurre mou et 1 pincée de sel, mélanger jusqu'à l'obtention d'une crème homogène, puis ajouter 200g de farine et 150g de poudre de noisettes blanchies. Former un boudin avec la pâte et le rouler dans du sucre roux. Envelopper dans du film étirable, laisser reposer au frais pendant 1h. Découper le boudin de pâte en tronçons d'env. 1cm d'épaisseur, les placer sur une plaque sulfurisée et mettre à four chaud pendant 13-18minutes à 170°C. Laisser refroidir.					