



Version 5

FICHE TECHNIQUE

Noisettes décortiquées entières LEVANT



Créé le : 14/12/2023

Révisé le : 01/09/2025

IDENTITE PRODUIT

COMPOSITION	Noisettes (100%)
ORIGINE GEOGRAPHIQUE	Pays de culture : Géorgie, Turquie, Azerbaïdjan, Italie
PROCEDE DE FABRICATION	Noisettes décortiquées et calibrées.

ASPECT / TEXTURE	Noisettes entières, sans coque et non émondées. Croquantes. Quelques ébréchées ou cassées.	
GOUT / ODEUR	Typique de la noisette, absence de goût amer, de rance et de saveurs étrangères.	

DECLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100g

Energie	2810kJ / 680kcal	Données nutritionnelles issues des tables Ciqua.
Matières grasses	62 g	
Dont acides gras saturés	4,5 g	
Glucides	7,2 g	
Dont sucres	4,3 g	
Protéines	19 g	
Sel	0,04 g	

CONTAMINANTS

PESTICIDES	Conforme à la législation européenne en vigueur : règlement 396/2005/CE
METAUX LOURDS MYCOTOXINES	Conforme à la réglementation européenne en vigueur : règlement 2023/915/CE et ses modifications portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.
NANOMATERIAUX	Non soumis à étiquetage selon règlement 1169/2011/CE et ses modifications concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore totale	<100 000 ufc/g	Levures et moisissures	<5000 ufc/g
Salmonella	Absence /25g	E.coli	<10 ufc/g
Entérobactéries	<1000 ufc/g	Listéria	Absence /25g

INFORMATIONS PRODUIT

Allergènes	Allergène(s) présent(s) dans le produit à déclarer selon règlement 1169/2011/CE : Noisettes. Susceptible de contenir : autres fruits à coque.
OGM	Produit non soumis à étiquetage - Conforme aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE et leurs modifications, relatifs à la traçabilité et à l'étiquetage des OGM et des denrées alimentaires dérivées d'OGM.
Ionisation	Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés conformément à la directive 1999/2/CE.

Critères physico-chimiques

Humidité	≤6%
Acidité oléique	<1,5%
Indice de peroxyde	< 5meqO2/kg
Calibre	9/11 – 11/13 – 13/15 (<10% hors calibre)
Fruits endommagés mécaniquement	<8%

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

DDM	12 mois		
Conditions de conservation	A l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité. Température de stockage recommandée : 10-15°C.		
Poids NET UVC (kg)	1	5	
Colisage	10x1	1x5	2x5
Code Article BEDOUIN	02103007 (9/11) 02104007 (11/13) 02101007 (13/15)	02103001 (9/11) 02104001 (11/13) 02101001 (13/15)	02103008 (9/11) 02104008 (11/13) 02101008 (13/15)
Emballage primaire	Sache transparente OPP/PPP	Sache transparente PEBD	
Contact alimentaire	Conforme à la réglementation européenne en vigueur : règlements 1935/2004/CE, 2023/2006/CE et 10/2011/CE et leurs modifications. Conforme à la réglementation française en vigueur : Décret n°2007/766 et ses modifications.		

PALETTISATION		Type palette	Palette bois EUR
Code Article	02103007 (9/11) 02104007 (11/13) 02101007 (13/15)	02103001 (9/11) 02104001 (11/13) 02101001 (13/15)	02103008 (9/11) 02104008 (11/13) 02101008 (13/15)
Nombre de colis/rang	6	6	6
Nombre de rang/palette	9	12	9
Nombre de colis/palette	54	72	54
Nomenclature douanière		0802 22 00	