



Version 1

## FICHE TECHNIQUE

# Noisettes hachées grillées 2-4mm



Créé le : 28/06/2023

Révisé le : /

### IDENTITE PRODUIT

|                        |                                                                                         |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| COMPOSITION            | Noisettes décortiquées (100%)                                                           |
| ORIGINE GEOGRAPHIQUE   | Pays de culture : Géorgie, Turquie, Azerbaïdjan                                         |
| PROCEDE DE FABRICATION | Noisettes décortiquées, grillées et partiellement dépelliculées, hachées puis tamisées. |

|                  |                                                                                                                                       |                                                                                     |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| ASPECT / TEXTURE | Grains de noisettes, de couleur brune à doré, selon le niveau de grillage. Quelques peaux. Peut contenir de la poussière de noisette. |  |
| GOUT / ODEUR     | Typique de la noisette grillée, absence de goût amer, de rance et de saveurs étrangères.                                              |                                                                                     |

### DECLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100g

|                          |                  |                                                        |
|--------------------------|------------------|--------------------------------------------------------|
| Energie                  | 2810kJ / 680kcal | Données nutritionnelles issues des tables Ciquel 2020. |
| Matières grasses         | 63 g             |                                                        |
| Dont acides gras saturés | 4,5 g            |                                                        |
| Glucides                 | 7,0 g            |                                                        |
| Dont sucres              | 4,3 g            |                                                        |
| Protéines                | 16 g             |                                                        |
| Sel                      | 0.04 g           |                                                        |

### CONTAMINANTS

|                              |                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PESTICIDES                   | Conforme à la législation européenne en vigueur : règlement 396/2005/CE                                                                                                                         |
| METAUX LOURDS<br>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    | <50 000 ufc/g | Levures et moisissures | <500 ufc/g |
| Salmonella      | Absence /25g  | E.coli                 | <10 cfu/g  |
| Entérobactéries | <100 cfu/g    | B. cereus              | <100 ufc/g |
| Listéria        | Absence /25g  |                        |            |

## INFORMATIONS PRODUIT

|            |                                                                                                                                                                                                                |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Allergènes | Allergène(s) présent(s) dans le produit à déclarer selon règlement 1169/2011/CE :<br><b>Noisettes</b><br>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           | < 2%        | Granulométrie   | 2-4 mm (>80%)<br><2 mm (<10%) |
| Acidité oléique    | <1,5%       | Corps étrangers | <0,05%/tonne                  |
| Indice de peroxyde | < 2meqO2/kg |                 |                               |

## 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                       |          |
| EAN UVC                    | 3563780210511                                                                                                                                                                                                                   |          | 3563780210535           |          |
| Colisage                   | 5x1                                                                                                                                                                                                                             | 10x1     | 1x5                     | 2x5      |
| Code Article BEDOUIN       | 02105006                                                                                                                                                                                                                        | 02105007 | 02105001                | 02105008 |
| 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.<br>Conforme à la réglementation française en vigueur : Décret n°2007/766 et ses modifications. |          |                         |          |

| PALETTISATION           |          | Type palette                                 |          | Palette bois EUR             |
|-------------------------|----------|----------------------------------------------|----------|------------------------------|
| Code Article            | 02105006 | 02105007                                     | 02105001 | 02105008                     |
| Nombre de colis/rang    | 9        | 6<br>(+ 2 cartons verticaux)                 | 9        | 6<br>(+ 2 cartons verticaux) |
| Nombre de rang/palette  | 9        | 8                                            | 9        | 8                            |
| Nombre de colis/palette | 81       | 50                                           | 81       | 50                           |
| Nomenclature douanière  |          | ≤ 1kg net 2008 19 95<br>> 1kg net 2008 19 19 |          |                              |