



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Pate 100% pure noisette

INFORMATIONS PRODUIT

Code article : 31296

Dénomination légale : **Pâte de noisette 100%**

Code douanier : 20081919

Désignation commerciale : Pâte de noisette 100%

Pays de transformation : Italie

Description du produit : Partie comestible du fruit du noisetier, décortiquée, grillé, hachée et broyée finement.

Déclaration d'ingrédients – en conformité au règlement INCO (1169/2011)

Noisettes (100%)

- **CONSERVATION**

Durée de conservation : 12 mois dans son emballage d'origine.

Conditions de conservation du produit : A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière. Se conserve 3 mois après ouverture à une température de 8°C.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	654Kcal/2699kJ
- Matières grasses	61g
Dont acides gras saturés	4.5g
- Glucides	7.3g
Dont sucres	4.3g
- Fibres	9.7g
- Protéines	15g
- Sel	0g

SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

D'après le règlement n°1169/2011, les allergènes suivants doivent être mentionnés sur la liste d'ingrédients
 → *Inscrire « + » si présence et « - » si absence*

Allergènes	Présent dans le produit	Contamination croisée possible		
		Présent sur la ligne de production	Présent dans l'usine	Risque de contamination croisée*
ARACHIDE et dérivés	-	-	-	-
CEREALES CONTENANT DU GLUTEN et dérivés**	-	-	-	-
CRUSTACES et dérivés	-	-	-	-
FRUITS A COQUES et dérivés***	+	-	+ (Amandes et pistache)	+ (Amandes et pistache)
LAIT et dérivés (y compris lactose)	-	-	-	-
LUPIN et dérivés	-	-	-	-
MOLLUSQUES et dérivés	-	-	-	-
MOUSTARDE et dérivés	-	-	-	-
ŒUFS et dérivés	-	-	-	-
POISSONS et dérivés	-	-	-	-
SOJA et dérivés	-	-	-	-
SULFITES ET ANYDRHIDE SULFUREUX (supérieur à 10mg/kg)	-	-	-	-
SESAME et dérivés	-	-	-	-
CELERI et dérivés	-	-	-	-

** blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et les produits à base de céréales contenant du gluten.

*** amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia et noix de Queensland et produits à base de ces fruits.



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Pate 100% pure noisette

Critères physico-chimiques

Humidité	1.5%±0.2
Acides gras libres	1%±0.2
Indice de peroxyde	1.5%±0.5
Taille des grains	20μ±10%
Rancissement	Absent
Peau	5%±5

Critères microbiologiques

Germes	Limite maximale
<i>Escherichia coli</i>	<20 UFC/g
Entérobactéries	<100 UFC/g
Salmonelles	Absent/25g
Listeria monocytogène	Absent
Levures et moisissures	<5*10 ² UFC/g

DONNÉES LOGISTIQUES

UVC

EAN 13	3663327000381		
Poids net (kg)	5		
Poids brut (kg)	5.272		
Dimensions (L x l x h) (cm)	21.8x18.8x19.6		

Colis

EAN 14			
Poids net (kg)			
Poids brut (kg)			
Dimensions (L x l x h) (cm)			
Nombre d'UV / colis			

Palettisation

EAN 14			
Poids net (kg)	500		
Poids brut (kg)			
Dimensions (L x l x h) (cm)	80x120		
Nombre de colis / couche	10		
Nombre de couches / palette	10		
Nombre de colis / palette	100		



SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÉGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1830/2003 et n°1829/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives n°1999/2/CE et n°1999/3/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°396/2005 et n°178/2006.

- **MÉTAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1881/2006 et ses modifications.

- **RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES**

Non applicable.

- **GARANTIE ABSENCE NANOMATÉRIEAUX**

Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des substances à l'état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE n°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE n°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 su 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.

Les informations présentes sur cette fiche technique sont valables ce jour et peuvent être sujettes à modification en fonction de l'évolution des matières premières utilisées et de leur actualisation.