



**FICHE TECHNIQUE PRODUIT**  
*Cerneau extra moitié clairs*

## INFORMATIONS PRODUIT

Code article : 21087

Dénomination légale :

Code douanier : 08023200

Désignation commerciale : Noix extra moitié

Pays de transformation : Ukraine, Roumanie, Moldavie, Inde, Hongrie, Chili, USA

Photo

Description du produit : Partie comestible de la noix Juglans Regia, obtenue par cassage manuel

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

Noix (100%)

### CONSERVATION

DDM (Date de Durabilité Minimale) : 12 mois dans l'emballage d'origine, non ouvert

Dans un local sec, à une température inférieure à 15°C (sauf dérogation contractuelle)

Tout emballage ouvert doit être utilisé maximum 1 mois après ouverture, stocké dans un local sec, à une température inférieure à 15°C

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	702.7 Kcal/2948 kJ
- Matières grasses	67.3 g
Dont acides gras saturés	6.5 g
- Glucides	6.9 g
Dont sucres	3.0 g
- Fibres	6.7 g



**FICHE TECHNIQUE PRODUIT**  
*Cerneau extra moitié clairs*

## SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

- Protéines	15.7 g
- Sodium	0.05 g

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*
<b>ARACHIDE</b> et dérivés	-	-	-	-
<b>CEREALES CONTENANT DU GLUTEN</b> et dérivés**	-	-	-	-
<b>CRUSTACES</b> et dérivés	-	-	-	-
<b>FRUITS A COQUES</b> et dérivés***	May contains	-	-	-
<b>LAIT</b> et dérivés (y compris lactose)	-	-	-	-
<b>LUPIN</b> et dérivés	-	-	-	-
<b>MOLLUSQUES</b> et dérivés	-	-	-	-
<b>MOUTARDE</b> et dérivés	-	-	-	-
<b>ŒUFS</b> et dérivés	-	-	-	-
<b>POISSONS</b> et dérivés	-	-	-	-
<b>SOJA</b> et dérivés	-	-	-	-
<b>SULFITES ET ANYDRHIDE SULFUREUX</b> (supérieur à 10mg/kg)	-	-	-	-
<b>SESAME</b> et dérivés	-	-	-	-



**FICHE TECHNIQUE PRODUIT**  
*Cerneau extra moitié clairs*

<b>CELERI</b> 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.

Critères physico-chimiques	
Paramètres	Valeur cible
Humidité	<6%
Acide gras libre	1%
Critères microbiologiques	
Germes	Limite maximale
moisissures	<100000 ufc/g
Levures	<10000 ufc/g
Entérobactérie	-
E.coli	<10 ufc/g
Salmonella	Abs/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Abs/25g

## DONNÉES LOGISTIQUES

UVC			
<b>EAN 13</b>			
<b>Poids net (kg)</b>	1		
<b>Poids brut (kg)</b>			
<b>Dimensions (L x l x h) (cm)</b>			

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



**FICHE TECHNIQUE PRODUIT**  
*Cerneau extra moitié clairs*

Palettisation			
<b>EAN 14</b>	-		
<b>Poids net (kg)</b>			
<b>Poids brut (kg)</b>	-		
<b>Dimensions (L x l x h) (cm)</b>			
<b>Nombre de colis / couche</b>	8		
<b>Nombre de couches / palette</b>	5		
<b>Nombre de colis / palette</b>	40		

## 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

- **RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES**

Non applicable.



**FICHE TECHNIQUE PRODUIT**

*Cerneau extra moitié clairs*

- **GARANTIE ABSENCE NANOMATÉRIAUX**

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 du 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.