

## INFORMATIONS PRODUIT

Code article : 401044 (100g), 401045 (250g), 401046 (1kg)

Dénomination légale : **Cerneaux invalides**

Désignation commerciale : Cerneaux en morceaux

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

CERNEAUX (100%)

Mode d'emploi : A consommer tel quel.

- **CONSERVATION**

Durée de conservation : 8 mois

Conditions de conservation du produit :

Avant ouverture : A stocker dans un environnement frais et sec.

Après ouverture : bien refermer le sachet et stocker à l'abris dans un endroit frais et sec

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	652,5 / 2730,1 Kcal/kj
- Matières grasses	63,5g
Dont acides gras saturés	5,99g
- Glucides	14,1g
Dont sucres	2,61g
- Protéines	14,1g
- 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*
<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***	+	+	+	+
<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	-	+	+	+
<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	
Humidité	<5%
Aflatoxines B1	<2,0µg/kg
Aflatoxines totales	<4,0µg/kg

Indice de peroxyde	<3,5meqO2/kg
--------------------	--------------

Critères microbiologiques	
Germes	Limite maximale
<i>Flore totale</i>	<150 000 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	<10 UFC/g
Salmonelles	Absence/25g
Listeria monocytogène	Absence/25g
Moisissures	<15 000 UFC/g
Levures	<2 000 UFC/g
Coliformes	<150 UFC/g

## 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.

- **CONTAMINANTS**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°2023/915

- **RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES**

Non applicable.

- **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

SAS DELICES AGRO - 8 rue de la Claie  
49070 BEAUCOUZE  
Tel : 02.41.35.10.90 - Fax : 02.41.35.10.91  
SITE : [www.tresorsdechefs.com](http://www.tresorsdechefs.com)  
E-mail : [info@fuseau-sas.com](mailto:info@fuseau-sas.com)



Date de création : 14/02/2022

Date de révision : 15/05/2023

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT**

*Cerneaux invalides*

Page 4 sur 4

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.