

Cerneaux de Noix Invalides



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	Cerneaux de noix invalides
DESCRIPTION	Fruit à coque issu du noyer, arbre de la famille des juglandacées. Sans ajout de conservateurs et d'additifs.
POIDS NET	1,000 kg (Sachet) 2,000 kg (Seau)
DATE DE DURABILITE MINIMALE (DDM)	9 mois dans son emballage d'origine.
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit frais et sec. Température optimale de conservation : 4-10°C Hygrométrie : <80%.
CODE PRODUIT	3675 (Sachet) 60G (Seau)
ORIGINE	Californie
CODE DOUANIER	0802.3200

DECLARATION D'INGREDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011)

NOIX (100%).

2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Couleur clair à légèrement ambré
ASPECT	Cerneaux de noix invalides
ODEUR	Typique de la noix
GOUT	Caractéristique de la noix

3. CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

CONTRÔLE	TOLERANCE	VALEUR CIBLE
TAILLE		
- Cerneaux de noix Moitié	20 %	-
- Morceaux	80 %	-

COULEUR		
- Cerneaux plus foncés que clairs	15 %	-
- Cerneaux plus foncés que légèrement ambrés	2 %	-
DEFAUTS		
- Totales des cerneaux (hors catégorie)	8 %	-
- Cerneaux endommagés	4 %	-
- Cerneaux totalement endommagés	2 %	-
- Coques et corps étrangers	0,05 %	-
DETECTEUR DE METAUX		
- Non ferreux	2 mm	-
- Ferreux	1,20 mm	-

4. CARACTERISTIQUES CHIMIQUES

CONTRÔLE	TOLERANCE	VALEUR CIBLE
HUMIDITE	4,30 %	-
ACIDITE OLEIQUE	1 %	-
INDICE DE PEROXYDE	5 meqO ₂ /kg	-
AFLATOXINES B1	<2 ppb	-
AFLATOXINES B1, B2, G1, G2	<4 ppb	-

5. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGETIQUE	2880 kJ soit 698 kcal
MATIERES GRASSES	63,8 g
- Dont acides gras saturés	5,73 g
GLUCIDES	10,8 g
- Dont sucres	3 g
PROTEINES	17,3 g
SEL	<0,01 g

6. CONDITIONNEMENT

	UVC : Sachet 1 kg	Colis : 12x1kg	UVC : Seau 2 kg
EAN 13/14	3663327004259	-	3663327003467
POIDS NET	1,000 kg	12,000 kg	2,000 kg
POIDS BRUT	1,020 kg	12,240 kg	2,200 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	210x75x310 mm	430x310x250 mm	230x230x195 mm
NOMBRE D'UV / COLIS		12	

PALETTISATION

POIDS NET		360 kg	90 kg
POIDS BRUT		392 kg	124 kg
TYPE PALETTE		EURO 80x120 cm	EURO 80x120 cm
NOMBRE DE COLIS / COUCHE		6	15
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE		5	3
NOMBRE DE COLIS / PALETTE		30	45

7. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
FLORES TOTALES (30°C)	<50 000 UFC/g
COLIFORMES	<10 UFC/g
ENTEROBACTERIES	<10 UFC/g
LEVURES & MOISSURES	<500 UFC/g
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	<100 UFC/g
STREPTOCOCCUS	<100 UFC/g
SALMONELLA	Absence dans 25g
E.COLI	Absence dans 1g

8. ALLERGENES*

PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN	X		
CRUSTACES ET DERIVES	X		
MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES	X		
POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON	X		
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS A BASE D'ŒUFS	X		
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS	X		
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA	X		
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES		X	NOIX
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME	X		
MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
LUPIN ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI	X		
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO ₂)	X		

*Présence d'allergènes selon les directives Ce produit est conforme à la Directive européenne 2007/68/CE du 27/11/2007 modifiant l'annexe III bis de la Directive 2000/13/CE en ce qui concerne certains ingrédients alimentaires.



9. SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Ce produit est exempt d'ingrédients et d'additifs génétiquement modifiés. Par conséquent, le produit ne nécessite pas d'étiquetage conformément aux directives 1829/2003 et 1830/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié conformément à la directive 1999/2/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme au règlement CE N°396/2005.

- **METAUX LOURDS**

Conforme au règlement CE N°1881/2006 et à ses modifications.

- **AFLATOXINES**

Conforme au règlement CE N°165/2010.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE N°1935/2004 ; au règlement CE N°2023/2006, 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.