

Noix de coco râpée



1. PRODUIT	
DÉNOMINATION LÉGALE	Noix de coco râpée fine
DESCRIPTION	Noix de coco râpée, issu du cocotier (<i>Cocos nucifera</i>), 100% naturelle.
POIDS NET	0,800 kg 1 kg
DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)	9 mois dans son emballage d'origine.
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de l'humidité. Température de stockage optimale : 12-15°C.
CODE PRODUIT	3674 (800g) 32225 (1 kg)
ORIGINE	Sri Lanka / Philippines
CODE DOUANIER	0801.1100

DÉCLARATION D'INGRÉDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011)

Noix de coco (100%).

2. CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Blanc naturel
ASPECT	Poudre fine
ODEUR	Caractéristique de la noix de coco, exempt d'odeurs étrangères
GOÛT	Saveur douce, caractéristique de la noix de coco, exempt de goûts étrangers

3. CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLÉRANCE
GRANULOMÉTRIE (% retenu)		
➤ Ouverture tamis : 1,7 mm	0%	-
➤ Ouverture tamis : 1,4 mm	< 15%	-
POINTS NOIRS/BRUNS	< 10/100 g	-
HUMIDITÉ	< 3%	-
pH	6,6	6,1 – 7,1
MATIÈRE GRASSE	65%	60 – 70%

ACIDITÉ OLÉIQUE (FFA)	< 0,3%	-
AFLATOXINES B1	< 2 ppb	-
AFLATOXINES B1+B2+G1+G2	< 4 ppb	-

4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGÉTIQUE	2810 kJ soit 683 kcal
MATIÈRES GRASSES - Dont acides gras saturés	65,1 g 57,1 g
GLUCIDES - Dont sucres	9,27 g 7,35 g
PROTÉINES	6,64 g
SEL	0,082 g

5. CONDITIONNEMENT

	UVC : Sac de 800g	Colis : 12x0,800g	UVC : Sac de 1 kg	Colis : 12 x 1kg
EAN 13/14	3663327000107	-	3663327000107	-
POIDS NET (kg)	0,800 kg	9,600 kg	1,000 kg	12,000 kg
POIDS BRUT (kg)	0,820 kg	9,840 kg	1,021 kg	12,797 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	210x75x310 mm	430x310x250 mm	215 x 330 x 100	430 x 310 x 250 mm
NOMBRE D'UV / COLIS		12		12
PALETTISATION				
POIDS NET (kg)		288 kg		360 kg
POIDS BRUT (kg)		320 kg		390 kg
DIMENSIONS PALETTE (L x l x h)		EURO 80x120 cm		EURO 80x120 cm
NOMBRE DE COLIS / COUCHE		6		6
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE		5		5
NOMBRE DE COLIS / PALETTE		30		30

6. CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITÈRES
FLORE TOTALE	<25 000 UFC/g
COLIFORMES	<500 UFC/g
E.COLI	Absence/g
SALMONELLES	Absence/25 g
LEVURES & MOISSISSURES	<5 000 UFC/g

7. ALLERGÈNES*

PRODUITS ET INGRÉDIENTS	ABSENCE	PRÉSENCE	INGRÉDIENT CONCERNÉ
CÉRÉALES ET PRODUITS À BASE DE CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN	X		
CRUSTACÉS ET DÉRIVÉS	X		
MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE MOLLUSQUES	X		
POISSONS ET PRODUITS À BASE DE POISSON	X		
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS À BASE D'ŒUFS	X		
ARACHIDES ET PRODUITS À BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS	X		
SOJA ET PRODUITS À BASE DE SOJA	X		
FRUITS À COQUES ET PRODUITS DÉRIVÉS	X		
GRAINES DE SÉSAME ET PRODUITS À BASE DE SÉSAME	X		
MOUTARDE ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE	X		
LUPIN ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE	X		
CÉLERI ET PRODUITS À BASE DE CÉLERI	X		
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO ₂)	X		SULFITES <10 ppm

*Présence d'allergènes selon 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.

8. SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÉGLEMENTATION

- **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.

- **MÉTALUX LOURDS**



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

- **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.