



## INFORMATIONS PRODUIT

Code article : 1004 (1kg), 795A (25kg)

Dénomination légale : Noix de coco râpée fine

Code douanier : 08011100

Désignation commerciale : Noix de coco râpée fine TDCP

Pays de transformation : Sri Lanka

Description du produit :

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

Noix de coco 100%

- **CONSERVATION**

Durée de conservation : 12 mois

Conditions de conservation du produit : A conserver dans un endroit frais et sec.

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	669 Kcal / 2800 kJ
- Matières grasses	65 g
Dont acides gras saturés	59.22 g
- Glucides	11.1 g
Dont sucres	6.9 g
- Fibres	16.3 g
- Protéines	5.4 g
- Sel	0.26 g

## 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</b> <b>CONTENANT DU</b> <b>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	
Acide gras libre	0.3%
Humidité	3%



**FICHE TECHNIQUE PRODUIT**

*Noix de coco râpée fine*

**Critères microbiologiques**

<b>Germes</b>	<b>Limite maximale</b>
Flore anaérobie totale	10000 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Abs
Salmonelles	Abs
Levures et moisissures	100 UFC/g

**DONNÉES LOGISTIQUES**

**UVC**

<b>EAN 13</b>	3663327000107	3663327013862	
<b>Poids net (kg)</b>	1	25	
<b>Poids brut (kg)</b>			
<b>Dimensions (L x l x h) (cm)</b>			

**Colis**

<b>EAN 14</b>	13663327000104		
<b>Poids net (kg)</b>	10		
<b>Poids brut (kg)</b>			
<b>Dimensions (L x l x h) (cm)</b>	36*32.5*26.5		
<b>Nombre d'UV / colis</b>	10		

**Palettisation**

<b>EAN 14</b>			
<b>Poids net (kg)</b>	360	375	
<b>Poids brut (kg)</b>			
<b>Dimensions (L x l x h) (cm)</b>	80*120	80*120	
<b>Nombre de colis / couche</b>	6	3	
<b>Nombre de couches / palette</b>	6	5	
<b>Nombre de colis / palette</b>	36	15	



## 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.

- **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 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.