

## Cerneaux de Noix hachées

1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	<b>Cerneaux de noix Hachées</b>
DESCRIPTION	Fruit à coque issu du noyer, arbre de la famille des juglandacées. Sans ajout de conservateurs et d'additifs.
POIDS NET	<b>2,000 kg (Seau)</b>
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 : <20°C
CODE PRODUIT	<b>3613</b>
ORIGINE	Monde
CODE DOUANIER	0802.3200

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

NOIX (100%).

### 2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Typique des cerneaux de noix
ASPECT	Typique des cerneaux de noix
ODEUR	Typique de la noix
GOUT	Caractéristique de la noix

### 3. CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

CONTRÔLE	TOLERANCE	VALEUR CIBLE
<b>Cerneaux pourris ou rances</b>	≤0,5%	
<b>Corps étrangers endogènes (coques de noix, membranes)</b>	<0,1%	- -
<b>Corps étrangers exogènes (fragments d'emballages, métaux)</b>	0	

### 4. CARACTERISTIQUES CHIMIQUES

CONTRÔLE	TOLERANCE	VALEUR CIBLE
HUMIDITE	5 %	-

AFLATOXINES B1	<2µg	-
AFLATOXINES B1, B2, G1, G2	<4 µg	-

### 5. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

<b>VALEUR ENERGETIQUE</b>	<b>2880 kJ soit 698 kcal</b>
<b>MATIERES GRASSES</b> - Dont acides gras saturés	<b>65 g</b> <b>6,1g</b>
<b>GLUCIDES</b> - Dont sucres	<b>8,58 g</b> <b>2,86 g</b>
<b>PROTEINES</b>	<b>14 g</b>
<b>SEL</b>	<b>&lt;0,07 g</b>

### 6. CONDITIONNEMENT

	UVC : Seau 2 kg	-	Palettisation
EAN 13/14	3663327005263	-	-
POIDS NET	2,000 kg	-	90 kg
POIDS BRUT	2,200 kg	-	124 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	230x230x195 mm	-	EURO 80x120 cm
NOMBRE D'UV / COLIS		-	
NOMBRE DE COLIS / COUCHE			15
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE			3
NOMBRE DE COLIS / PALETTE			45

### 7. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
FLORES TOTALES (30°C)	<300 000 UFC/g
LEVURES & MOISSURES	<50000 UFC/g
SALMONELLA	Absence dans 25g
E.COLI	<100UFC/g

### 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 <sub>2</sub> )	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.