

## Noisettes en poudre



1. PRODUIT	
DÉNOMINATION LÉGALE	<b>Poudre de noisette</b>
DESCRIPTION	Noisettes broyées obtenues par procédé mécanique à partir de noisettes naturelles, de variété <i>Corylus Avellana L.</i>
POIDS NET	<b>250 g</b>
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. Humidité relative <80%. Température de stockage optimale : 5-12°C.
CODE PRODUIT	<b>1992</b>
ORIGINE	Turquie, Italie
CODE DOUANIER	0802.2200

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

NOISSETTES (100%).

### 2. CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Brun clair à caramel
ASPECT	Poudre fine
ODEUR	Caractéristique de la noisette, exempt d'odeurs étrangères
GOÛT	Caractéristique de la noisette, exempt de goûts étrangers

### 3. CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLÉRANCE
HUMIDITÉ	< 6%	-
ACIDITÉ OLÉIQUE (FFA)	< 1%	-
INDICE DE PEROXYDE	< 2 meq O2 /kg	-
AFLATOXINES B1	< 5 ppb	-
AFLATOXINES B1+B2+G1+G2	< 10 ppb	-



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

<b>VALEUR ENERGÉTIQUE</b>	<b>2820 kJ soit 683 kcal</b>
<b>MATIÈRES GRASSES</b> - Dont acides gras saturés	<b>63,00 g</b> <b>5,22 g</b>
<b>GLUCIDES</b> - Dont sucres	<b>5,62 g</b> <b>3,31 g</b>
<b>PROTÉINES</b>	<b>16,4 g</b>
<b>SEL</b>	<b>0,025 g</b>

#### 5. CONDITIONNEMENT

	<b>UVC : Sachet 250 g</b>	<b>Colis : 12 x 250g</b>	<b>Palettisation</b>
<b>EAN 13/14</b>	<b>3663327000671</b>	<b>13663327000678</b>	-
<b>POIDS NET</b>	250 g	3,00 kg	288 kg
<b>POIDS BRUT</b>	261 g	3,364 kg	322,944 kg
<b>DIMENSIONS (L x l x h)</b>	130 x 235 + 2x42 mm	280 x 180 x 170 mm	EURO 80x120 cm
<b>NOMBRE D'UV / COLIS</b>		12	
<b>NOMBRE DE COLIS / COUCHE</b>			16
<b>NOMBRE DE COUCHE / PALETTE</b>			6
<b>NOMBRE DE COLIS / PALETTE</b>			96

#### 6. CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<b>GERMES</b>	<b>CRITÈRES</b>
FLORE TOTALE	<10 000 UFC/g
COLIFORMES	<100 UFC/g
SALMONELLES	Absence dans 25 g
LEVURES & MOISSURES	<1 000 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	NOISETTES Traces éventuelles d'autres FRUITS À COQUES.
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 <sub>2</sub> )	X		

\*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.

- **MÉTAUX 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.