

Noisettes en poudre



1. PRODUIT	
DÉNOMINATION LÉGALE	Poudre de noisette
DESCRIPTION	Noisettes broyées obtenues par procédé mécanique à partir de noisettes naturelles, de variété <i>Corylus Avellana L.</i>
POIDS NET	250 g
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	1992
ORIGINE	Turquie, Italie
CODE DOUANIER	0802.2200

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

NOISETTES (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)

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

5. CONDITIONNEMENT

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

6. CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITÈRES
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 ₂)	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°1831/2006 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.