

## NOIX DE PECAN



### Description générale

Partie comestible de la noix de pécan  
 Moitié de noix de pécan décortiquée  
 Origine : Etats Unis, Mexique

### Ingrédients

Noix de pécan

### Caractéristiques organoleptiques

Odeur, Couleur : Fruit avec une chair claire. Odeur caractéristique de la noix de pécan sans odeur étrangère.  
 Goût, Texture : Caractéristiques de la noix de pécan.

### Valeurs nutritionnelles (pour 100 g)

Paramètre	Unité	Valeur	Paramètre	Unité	Valeur
Valeur énergétique	kcal	721,6	Vitamines A	IU	56
	kJ	2872	Vitamines C	mg	1,1
Glucides	g	14	Calcium	mg	70
Sucres	g	4	Magnesium	mg	121
Fibres	g	9,6	Potassium	mg	410
Lipides totaux	g	72	Sodium	mg	0
<i>Dont saturés</i>	g	6,2			
<i>Mono insaturés</i>	g	40,8			
<i>Poly insaturés</i>	g	21,6			
Protéines	g	9,2			

### Caractéristiques physiques

Paramètre	Unité	Valeur	Méthode / Commentaires / Tolérances
Taille		Moitié de fruit	
Calibre	nb/lb	251 à 300	1 lb = 450 gr
Débris de coque	Nb/ 100 lbs	≤ 3	

### Caractéristiques chimiques

Paramètre	Unité	Valeur	Méthode / Commentaires / Tolérances
Humidité	%	≤ 4,2	
SO2	ppm	≤ 10	
Indice de peroxyde	meq/kg	< 5	

Caractéristiques microbiologiques			
Paramètre	Unité	Valeur	Méthode / Commentaires / Tolérances
Flore totale	ufc/g	≤ 10 000	
Levures	ufc/g	≤ 1000	
Moisissures	ufc/g	≤ 1 000	
E. Coli	ufc/g	≤ 10	
Salmonelles	ufc/25 g	Absence	

Toxicologie			
Paramètre	Unité	Valeur	Méthode / Commentaires / Tolérances
Métaux lourds			<i>Valeurs basées sur le fruit frais.</i>
Plomb	ppm		Conformément au règlement CE n° 1881/2006 et ses modifications.
Cadmium	ppm		
Mercure	ppm		
Aflatoxines			Conformément à l'avis du CSHPF du 10 déc 1993.
Total	ppb	≤ 4	Conformément au règlement CE n° 165/2010.
B1	ppb	≤ 2	
Pesticides			Conformément au règlement 396/2005

Déclaration	
OGM	Non étiquetable conformément aux règlements CE 1829/2003 & 1830/2003
Ionisation	Le produit et ses ingrédients sont garantis non traités par ionisation.

Emballage et stockage	
Emballage	10 Sachets 1 kg dans un carton
Stockage	Le produit doit être sotcké à une température < 15°C, avec une humidité relative inférieure à 65°C. A l'abri de la lumière du soleil
DLUO	12 mois à partir de la date de fabrication

Conseil d'utilisation
Conforme aux recommandations de base d'hygiène alimentaire
Nous conseillons ce produit pour la décoration de pâtisserie et pour la dégustation. Les moitiés de noix de pécan peuvent être utilisés crus ou torréfiés
Cible consommateurs visés : Tout groupe de consommateurs sauf allergie connue aux fruits à coque

Code emballer : EMB 24091A

Code douanier : 08 02 32 00