

# CERNEAUX DE NOIX DU DAUPHINE



**Définition :** **Ingrédient : cerneaux de noix**  
 - Partie interne et comestible de la noix commune en coque (*Juglans Regia*) séchée, récoltée aux mois d'Octobre / Novembre. Est aussi dénommée "noix décortiquée".  
 - Celle-ci peut provenir de noyer de variétés diverses :  
 Franquette, Mayette, Parisienne, Lara, et autres variétés régionales  
 - Provenance des produits : Apports des producteurs et fournisseurs de la coopérative  
**Origine : Cerneaux exclusivement français de la région du Dauphiné**

**Calibres :**  
*MOITIE Large :* Amande coupée en deux parties sensiblement égales et intactes, de calibre supérieur à 19 mm  
*MOITIE Chaberte :* Amande coupée en deux parties sensiblement égales et intactes, de calibre inférieur à 19 mm  
*INVALIDE :* Partie d'amandes représentant une partie d'une "moitié"  
*HACHÉS :* Pépité d'amande, ou brisure, de calibre compris entre 6 et 12 mm (pour 90% des produits)

**TOLERANCES DE CALIBRES :**  
 en poids | Pourcentage d'écornés dans les moitiés : 15 %  
 (Ecornés : Partie d'amande représentant les trois quarts d'une "moitié")  
 Pourcentage d'invalides dans les moitiés : 5 % (inclus dans les 15% précédents)  
 Pourcentage de brisure dans les moitiés : 1 % (inclus dans les 15% précédents)  
 Pourcentage de brisures dans les invalides : 15 %

**Couleurs :**  
*BLANCS :* Cerneau de couleur uniformément claire à ambre ou jaune ou paille claire (hormis jaune citronné)  
*ARLEQUINS :* Cerneau de couleur foncée : jaune foncé ou paille foncé ou brun (dont jaune citronné)  
*HUILERIES :* Cerneau de couleur brun à brun très foncé (servant à produire de l'huile de noix)

**TOLERANCES DE COULEURS :**  
 en poids | 9 % de couleurs plus foncées

**Caractéristiques organoleptiques :** *pour cerneaux Blancs et Arlequins*  
*Goût / odeur :* - caractéristique de la noix  
 - absence de saveur étrangère : rance, pourri, moisi  
*Aspect / texture :* - ferme  
 - sans salissures, corps étrangers, ou attaques de parasites divers

**TOLERANCES DE DEFAUTS QUALITE :**  
 en poids | 6 % de défauts en cat. 1  
 8% de défauts en cat. 2

**TOLERANCES DE MATIERES ETRANGERES (résidus de noix) en poids** | 0,1 %

**Cadre réglementaire :** *Concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des cerneaux de noix :*  
**Règlement n° 1221/2008 et norme CEE-ONU DDP-02**

**Caractéristiques physico chimiques :** (\* critères non obligatoires)

Paramètres	Critères	Références (réglementaires ou internes)
Humidité	< 5%	Norme CEE-ONU DDP-02
Aflatoxine totales – B1	< 4 µg / kg - < 2 µg / kg	Règlement CE 1881/2006
Métaux Lourds	Pb < 0,1 mg/kg - Cd < 0,05 mg/kg	Règlement CE 1881/2006
Indices de peroxyde *	< 5 meq / kg	Notre expérience + valeur conforme aux références utilisées pour la mesure du rancissement des huiles alimentaires
Acidité oléique *	< 1 % (10 mg / g de matière grasse)	Notre expérience + valeur conforme aux références utilisées pour la mesure du rancissement des huiles alimentaires
Résidu de pesticides	cf. réglementation	règlement CE 396/2005 et ses modifications

# CERNEAUX DE NOIX DU DAUPHINE



**Caractéristiques microbiologiques :** (\* critères non obligatoires)

<i>Germes</i>	<i>Critères</i>	<i>Références (réglementaires ou internes)</i>
Levures/moisissures *	< 50 000 / g	Notre expérience
Escherichia Coli	< 100 / g	Arrêté du 28 mai 1997
Staphylocoques (37°C, Coag +) *	< 100/ g	Recommandations CNERNA 95
Salmonella	Absence dans 25 g	Arrêté du 28 mai 1997
Listéria	Absence dans 25 g (si présence : < 100 / g)	Recommandations du Conseil Supérieur de l'Hygiène (92) + recommandations CNERNA 95

**Conditions de conservation :**

- *Température conseillée* : 6 à 8°C  
 - *Humidité relative* : ≤ 60%  
 - *DLUO* : Environ 19 mois dans ces conditions après la récolte (octobre) soit avant fin mai n+2

*A température (< 20°C) et humidité ambiante, la DLUO à partir de la date de récolte est d'environ 10 à 12 mois. Le produit craint les fortes chaleurs et les humidités importantes dans ces conditions, son intégrité ne peut être garantie*

*Un transport frigorifique est conseillé lorsque les conditions climatiques sont défavorables et/ou lorsque la durée du transport est supérieure à 3 jours.*

**Conditionnement :**

- Sachets de 125 g
- Poches aluminisées ou en polypropylène, de 1kg ou 2,5 kg, sous atmosphère modifiée (cartons de 12,5 ou 15 kg)
- Boîtes métalliques de 1,8 kg, sous atmosphère modifiée (cartons de 6 boîtes)
- Cartons vrac de 15 kg

**Composition :**

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de noix sèches décortiquées		% (pour 100g)*
Energie	2870 kJ / 696 kcal	35
Graisses	66,3g	95
dont acides gras saturés	6,1g	31
Glucides	6,3g	2
dont sucre	4,6g	5
Fibres alimentaires	6,2g	
Protéines	15,3g	31
Sel	<0,01g	<1

\*Apports de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000kcal).

Acides alpha-linoléniques (ALA Oméga-3) pour 100g : 7.5g

Les noix sont riches en Oméga 3

**OGM :**

Absence

**Allergène :**

Fruit à coque

**Ionisation :**

Absence

# Fiche conseils de conservation des produits

## Fiche conseils de conservation des produits

***Les noix sèches et cerneaux sont des produits qui craignent les fortes chaleurs et humidités élevées, dans ces conditions, leur intégrité ne peut être garantie.***



***Selon les conditions climatiques, on va prendre certaines mesures de conservation :***



### **Pour les cerneaux :**

- Un transport frigorifique est conseillé lorsque les conditions climatiques sont défavorables ( $T > 20^{\circ}\text{C}$  et  $\text{Hr} > 70\%$ ) et/ou lorsque la durée du transport est supérieure à 3 jours.

- Pour le stockage :

Conditions minimum : endroit frais et sec et à l'abri de la lumière pour limiter l'oxydation.

Si vous pouvez maîtriser votre température de stockage (chambre froide) :

*Température conseillée : 6 à 8°C*

*Humidité relative :  $\leq 60\%$*

### **Pour les noix sèches :**

- Un transport frigorifique est conseillé lorsque les conditions climatiques sont défavorables ( $T > 20^{\circ}\text{C}$  et  $\text{Hr} > 70\%$ ) et lorsque la durée du transport est supérieure à 3 jours.

- Pour le stockage :

Conditions minimum : endroit frais et sec.

Si vous pouvez maîtriser votre température de stockage (chambre froide) :

*Température conseillée : environ 10°C*

*Humidité relative :  $\leq 60\%$*



### **Attention, en cas de chocs thermiques = Condensation**

Exemple : pour une livraison en camion frigorifique puis un stockage des produits (noix sèches ou cerneaux) à une température trop élevée (différence de température supérieure à  $10^{\circ}\text{C}$ ), il peut y avoir production de condensation sur les produits ou à l'intérieur de l'emballage.

Cette condensation peut entraîner le développement de moisissures.

### **Pour les noix fraîches et vertes :**

- Un transport frigorifique est exigé.

- Pour le stockage :

*Température conseillée : 2 à 8°C*

*Humidité relative :  $\geq 70\%$*

***Donc le produit doit obligatoirement être conservé en froid positif.***