



FICHE TECHNIQUE

Poudre de noisettes blanchies



Créé le : 22/09/2023

Révisé le : /

Version 1

IDENTITE PRODUIT

COMPOSITION	100% Noisettes blanchies
ORIGINE GEOGRAPHIQUE	Pays de culture : Géorgie, Turquie
PROCEDE DE FABRICATION	Noisettes décortiquées, grillées, émondées puis broyées et tamisées.

ASPECT / TEXTURE	Poudre fluide de couleur ivoire, non pâteux. Rares peaux et grains.	
GOUT / ODEUR	Typique de la noisette, absence de goût amer, de rance et de saveurs étrangères.	

DECLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100g

Energie	2810kJ / 680kcal	Données nutritionnelles issues des tables Ciqual 2020.
Matières grasses	57 g	
Dont acides gras saturés	4,7 g	
Glucides	7,1 g	
Dont sucres	4,9 g	
Protéines	17 g	
Sel	0.01 g	

CONTAMINANTS

PESTICIDES	Conforme à la législation européenne en vigueur : règlement 396/2005/CE.
METAUX LOURDS MYCOTOXINES	Conforme à la réglementation européenne en vigueur : règlement 2023/915/CE et ses modifications portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.
NANOMATERIAUX	Non soumis à étiquetage selon règlement 1169/2011/CE et ses modifications concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore totale	<50 000 ufc/g	Levures et moisissures	<1000 ufc/g
Salmonella	Absence /25g	E.coli	<10 ufc/g
Entérobactéries	<100 ufc/g	B. cereus	<100 ufc/g
Listéria	Absence /25g	Staphylococcus aureus	<10 ufc/g

INFORMATIONS PRODUIT

Allergènes	Allergène(s) présent(s) dans le produit à déclarer selon règlement 1169/2011/CE : Noisettes Susceptible de contenir : autres fruits à coque.
OGM	Produit non soumis à étiquetage - Conforme aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE et leurs modifications, relatifs à la traçabilité et à l'étiquetage des OGM et des denrées alimentaires dérivées d'OGM.
Ionisation	Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés conformément à la directive 1999/2/CE.

Critères physico-chimiques

Humidité	< 6%	Indice de peroxyde	< 5 meqO2/kg
Acidité oléique	<1,5%	Granulométrie	>1,6 mm : <15% 0,5 – 1,6 mm : >80%

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

DDM	12 mois			
Conditions de conservation	A l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité. Température de stockage recommandée : 10-15°C.			
Poids NET UVC (kg)	1		5	
Colisage	5x1	10x1	1x5	2x5
Code Article BEDOUIN	02208001	02208007	02208006	02208008
Emballage primaire	Sache transparente OPP/PPP		Sache transparente PEBD	
Contact alimentaire	Conforme à la réglementation européenne en vigueur : règlements 1935/2004/CE, 2023/2006/CE et 10/2011/CE et leurs modifications. Conforme à la réglementation française en vigueur : Décret n°2007/766 et ses modifications.			

PALETTISATION		Type palette		Palette bois EUR
Code Article	02208001	02208007	02208006	02208008
Nombre de colis/rang	6	6	6	6
Nombre de rang/palette	15	9	15	9
Nombre de colis/palette	90	54	90	54
Nomenclature douanière		0802 22 00		