



Version 4

FICHE TECHNIQUE Noix de macadamia



Créé le : 23/05/2022
Révisé le : 04/02/2025

IDENTITE PRODUIT

COMPOSITION	Noix de macadamia (100%)
ORIGINE GEOGRAPHIQUE	Pays de culture : Afrique du sud, Australie, USA, Kenya, Guatemala, Malawi
PROCEDE DE FABRICATION	Noix décortiquées.

ASPECT / TEXTURE	Typique de la noix de macadamia. Laiteux/blanc jaune ou blanc crème. Ferme et croquant.	
GOUT / ODEUR	Typique de la noix de macadamia. Sans odeur ni goût étranger.	

DECLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100g

Energie	3096kJ / 752kcal	
Matières grasses	76 g	
Dont acides gras saturés	11,8 g	
Glucides	5,2 g	
Dont sucres	4,2 g	
Protéines	9,3 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 1881/2006/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	<100 000 ufc/g	Levures et moisissures	<50 000 ufc/g
Salmonella	Absence /25g	E.coli	<10 cfu/g
Coliformes	<1000 cfu/g		

INFORMATIONS PRODUIT

Allergènes	Allergène(s) présent(s) dans le produit à déclarer selon règlement 1169/2011/CE : Noix de macadamia.
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	<2%
Acidité oléique	<1,0%
Indice de peroxyde	<3,5meqO2/kg
Calibre	<u>Style 2:</u> >13mm Avec minimum 50 % d'entières – 45 % de moitiés – 5 % entre moitiés et entières
Défauts : dommages insectes, décolorées, ratatinées	<1%

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

DDM	12 mois		
Conditions de conservation	A l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.		
Emballage primaire	Poche sous-vide		
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.		
Poids NET UVC (kg)	11,34 colis d'origine ou		
	1kg	5kg	
Colisage	10 x 1kg	1x 5kg	2x 5kg
Code article BEDOUIN			
Emballage Primaire	Sache transparente OPP /PE	Sache transparente PEBD	
PALETTISATION		Type de palette	Palette Bois EUR
Nombre de colis/rang	6	9	6
Nombre de rang/palette	8	9	8
Nombre de colis/palette	50 (48+2 verticaux)	81	50 (48+2 verticaux)
CODE DOUANIER	08026200		