

Révisé le
26.11.2018FICHE TECHNIQUE :
NOISETTES BLANCHIES Levant

Page 1/2

INGREDIENTS	100% noisettes décortiquées		
DESCRIPTION	Noisettes de Turquie ou Géorgie, décortiquées, blanchies et légèrement torrifiées. Transformation en Turquie. Conditionnement en France .		
ALLERGENES	Présent dans ce produit	Présent sur site	
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut, ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	N	O	
Crustacés et produits à base de crustacés	N	N	
Œufs et produits à base d'œufs	N	O	
Poissons et produits à base de poissons	N	O	
Arachides et produits à base d'arachides	N	N	
Soja et produits à base de soja	N	O	
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	N	O	
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou/pécan/macadamia/du Brésil/du Queensland/pistaches) et produits à base de ces fruits à coques	O	O RCC*	
Céleri et produits à base de céleri	N	N	
Moutarde et produits à base de moutarde	N	N	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	N	O	
Anhydride sulfureux et sulfites (> 10mg/Kg ou 10mg/L exprimés en SO ₂)	N	O (raisins)	
Lupin et produits à base de lupin	N	N	
Mollusques et produits à base de mollusques	N	N	
<i>*RCC : risque de contamination croisée</i>			
IONISATION	Ce produit n'a subi aucun traitement par ionisation		
OGM	Conforme aux réglementations en vigueur		
PESTICIDES			
METAUX LOURDS			
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	Aspect	Noisettes entières. Quelques rares peaux et morceaux.	
	Goût - Odeur	Typique de la noisette, absence de goût amer, de rance et de saveurs étrangères.	
	Corps étrangers	<0.05%	
CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES		CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES**	
Humidité	≤6%	Flore totale	<200 000 /g
Indice de peroxyde	<5 meqO ₂ /kG	E.coli	<10 /g
Acidité	<1.5%	Salmonelles	Abs /25g
Calibre	12/14 (+/-10%)	Coliformes fécaux	<1 000 /g
		Levures	<1000 ufc/g
		Moisissures	<1000 ufc/g
		Aflatoxines B1	<5 µg/kg
		Aflatoxines B1/B2/G1/G2	<10 µg/kg
		<i>**selon un plan à 3 classes</i>	
<i>Selon règlement 2073/2005 et modifié par le règlement 1441/2007 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, et le règlement 165/2010 portant fixation des teneurs maximales de certains contaminants dans les denrées alimentaires.</i>			



PROCESSUS DIRECTION

FT.BED.009

Révisé le
26.11.2018FICHE TECHNIQUE :
NOISETTES BLANCHIES Levant

Page 2/2

VALEURS NUTRITIONNELLES MOY. (pour 100g) ***					
Energie	2810kJ / 680kcal				
Matières grasses	63g				
dont AG saturés	4,46g				
Glucides	6,99g				
dont Sucres	4,34g				
Protéines	16,4g				
Sel	0,04g				
*** extrait de la table CIQUAL version 2017					
DLUO	12mois (selon conditions de stockage)				
DLUO minimum à réception	6mois				
STOCKAGE	10°C-12°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité, en emballage fermé.				
CONDITIONNEMENT****	1X 5Kg	5X 1Kg	10X 1Kg	2X 5Kg	
TYPE EMBALLAGE	Sachet transparent	Sachet transparent	Sachet transparent	Sachet transparent	
POIDS BRUT UVC	5,025Kg	1,010Kg	1,010Kg	5,025Kg	
DIMENSIONS CARTON (en mm)	400X240X170	400X240X170	450X280X209	400X240X217	
QTE CARTONS /couche	9	9	6	6	
NBR COUCHES /palette	9	9	8	8	
QTE CARTONS /palette	81	81	50 (48+2 verticaux)	50 (48+2 verticaux)	
PALETTISATION	Palette bois EUR				
CODE ARTICLE	02201001	02201006	02201007	02201008	
EMBALLAGES	Selon nos connaissances et les engagements de nos fournisseurs, les emballages sont aptes au contact alimentaire conformément aux règlements 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer au contact des denrées alimentaires, 2023/2006 modifié relatifs aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer au contact des denrées alimentaires, 10/2011 et ses amendements concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer au contact des denrées alimentaires et à la réglementation française en vigueur à savoir le décret sanction 2007/766 modifié par le décret 2008/1469				
**** d'autres conditionnements possibles, à valider avec le service commercial					