



Version 5

FICHE TECHNIQUE

Pignons de pin Chine/Russie grade A (950PCS/100g)



Créé le : 25/10/2022
Révisé le : 19/03/2025

IDENTITE PRODUIT

COMPOSITION	Pignons (100%)
ORIGINE GEOGRAPHIQUE	Pays de culture : Chine, Russie
PROCEDE DE FABRICATION	Pignons décortiqués, nettoyés et triés.

ASPECT / TEXTURE	Graines de forme oblongue, sans dureté, couleur ivoire.	
GOUT / ODEUR	Typique, proche de l'amande, absence de goût de rance et de saveurs étrangères.	

DECLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100g

Energie	2870kJ / 695kcal	Données nutritionnelles issues de la table Ciquel 2022.
Matières grasses	65 g	
Dont acides gras saturés	5,5 g	
Glucides	6,3 g	
Dont sucres	5,2 g	
Protéines	16 g	
Sel	0,02 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	<100 000 ufc/g	Levures et moisissures	<5000 ufc/g
Salmonella	Absence /25g	E.coli	<10 ufc/g
Entérobactéries	<1000 ufc/g	Listéria	Absence /25g

INFORMATIONS PRODUIT

Mise(s) à jour indiquée(s) en rose

Allergènes	Allergène(s) présent(s) dans le produit à déclarer selon règlement 1169/2011/CE : Aucun. Susceptible de contenir : autres fruits à coque.
OGM	Produit non soumis à étiquetage - Conforme aux règlements 2023/915/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	≤5%	
Acidité oléique	<2%	
Indice de peroxyde	< 5meqO2/kg	
Calibre (pièces/100g)	950	+/- 15%
Fruits abîmés	<5%	
Coques	<2 /kg	

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	
EAN UVC	3 563 780 6 102 12	3 563 780 6 104 34	
Colisage	10x1	1x5	2x5
Code Article BEDOUIN	06104007	06104001	06104008
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	06104007	06104001	06104008
Nombre de colis/rang	6 (+ 2 cartons verticaux)	9	9
Nombre de rang/palette	8	9	7
Nombre de colis/palette	50	81	63
Nomenclature douanière		0802 92 00	