
	PROCESSUS DIRECTION	FT.BED.010
Révisé le 18.09.2019	FICHE TECHNIQUE : NOISETTES DECORTIQUEES PIEMONT IGP	Page 1/2

INGREDIENTS		100% noisettes			
DESCRIPTION		Noisettes d'Italie, décortiquées et calibrées. Transformation en Italie et conditionnement en France*			
* sauf si vente en cartons d'origine.					
UTILISATION		Destiné à une utilisation culinaire.			
		ASPECT /TEXTURE	Noisettes entières sans coques. Quelques ébréchées et cassées. Croquantes sans dureté.		
		GOÛT /ODEUR	Typique de la noisette, absence de goût amer, de rance et de saveurs étrangères.		
		DECLARATION NUTRITIONNELLE PAR 100g (1)			
		Energie	2810kJ / 680kcal		
		Graisses	63 g		
		Dont AG saturés	4,46 g		
		Glucides	6,99 g		
Dont sucres	4,34g				
Protéines	16,4 g				
Sel	0,04g				
(1) extrait de la table CIQUAL version 2017					
ALLERGENES (2)		Présent dans ce produit	Présent sur site	RCC (2)	
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut, ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales		N	O	N	
Crustacés et produits à base de crustacés		N	N	N	
Œufs et produits à base d'œufs		N	O	N	
Poissons et produits à base de poissons		N	O	N	
Arachides et produits à base d'arachides		N	N	N	
Soja et produits à base de soja		N	O	N	
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)		N	O	N	
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	O (pistaches, amandes, noix, noix de cajou et pécan)	
Céleri et produits à base de céleri		N	N	N	
Moutarde et produits à base de moutarde		N	N	N	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		N	O	N	
Anhydride sulfureux et sulfites (> 10mg/Kg ou 10mg/L exprimés en SO2)		N	O	N	
Lupin et produits à base de lupin		N	N	N	
Mollusques et produits à base de mollusques		N	N	N	
(2) selon le décret 2008/1158 et conformément au règlement 1169/2011 RCC : risque de contamination croisée _ O : Oui _ N : Non.					
DLUO		12mois, selon conditions de stockage		DLUO à réception	6mois
CONDITIONS DE STOCKAGE		10°C-12°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité, en emballage fermé.			
CONDITIONNEMENT (3)		1X 5Kg	5X 1Kg	10X 1Kg	2X 5Kg
TYPE CONDITIONNEMENT		PEBD incolore	OPP/CPP incolore	OPP/CPP incolore	PEBD incolore
POIDS BRUT UVC		5,020Kg	1,010Kg	1,010Kg	5,020Kg
DIMENSIONS COLIS		400X240X170	400X240X170	450X280X209	400X240X217
QTE COLIS /rang		9	9	6	6
NBR RANGS /palette		9	9	8	8
QTE COLIS /palette		81	81	50 (48+2 verticaux)	50 (48+2 verticaux)
CODE ARTICLE		02102001	02102006	02102007	02102008
PALETTISATION		Palette bois EUR		NOMENCLATURE DOUANIERE	0802 32 00
(3) d'autres conditionnements possibles, contacter le service commercial. Les quantités indiquées pour la palettisation sont données à titre indicatif et ne sont pas valables en cas de palette incomplète.					

	PROCESSUS DIRECTION	FT.BED.010
Révisé le 18.09.2019	FICHE TECHNIQUE : NOISETTES DECORTIQUEES PIEMONT IGP	Page 2/2

PHYSICO-CHIMIE			MICROBIOLOGIE (4)			
Humidité	≤6%		Flore totale	<50 000 ufc/g		
Indice peroxyde	<3 meqO2/kg		Entérobactéries	<1 000 ufc/g		
Acidité oléique	<1.5%		E. coli	<10 ufc/g		
Calibre	13/15mm	10% max hors calibre	Levures /moisissures	<1000 ufc/g		
Ebréchées	<5%		Staph+	<10 ufc/g		
Cassées	<2%		B. cereus	<100 ufc/g		
Corps étrangers	<0.5%		Salmonelle	Abs /25g		
CONTAMINANTS (5)			Listéria	Abs /25g		
Aflatoxine B1	<5 µg/kg		(4) conformément au règlement 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires et ses modifications. Analyses réalisées selon un plan de contrôle interne. Interprétation selon un plan à 3classes.			
Aflatoxines B1+B2+G1+G2	<10 µg/kg					
Métaux lourds	Conforme aux réglementations en vigueur					
Pesticides						
Ionisation	N'a pas subi de traitement ionisant					
OGM	N'est pas issu et ne contient pas d'OGM et de nanomatériaux					
Nanomatériaux						
(5) conformément au règlement 1881/2006 portant fixation des teneurs maximales de certains contaminants et ses modifications, au règlement 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides et ses modifications, aux règlements 1829/2003 et 1830/2003 concernant les OGM dans les denrées alimentaires, aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE relatives à l'ionisation et à la recommandation 2011/696/UE définissant les nanomatériaux. Analyses réalisées selon un plan de contrôle interne.						
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					
	L'INFO + Idée recette : les Croquants aux noisettes Pour 6 personnes Mélanger 250g de sucre avec 2 œufs et 1 jaune d'œuf, 300g de farine, ½ sachet de levure chimique et 1 pincée de sel. Ajouter 200g de noisettes décortiquées et mélanger. Façonner des rouleaux de pâte d'environ 3cm de diamètre. Mettre au four chaud pendant 20min à 180°C. Dès la sortie du four, couper des tranches d'environ 1.5cm. Laisser refroidir.					