



PROCESSUS DIRECTION

FT.BED.010

Révisé le
18.09.2019FICHE TECHNIQUE :
NOISETTES DECORTIQUEES PIEMONTE IGP

Page 1/2

INGREDIENTS	100% noisettes												
DESCRIPTION	Noisettes d'Italie, décortiquées et calibrées. Transformation en Italie et conditionnement en France*												
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) <table border="1"> <tr> <td>Energie</td> <td>2810kJ / 680kcal</td> </tr> <tr> <td>Graisses</td> <td>63 g Dont AG saturés 4,46 g</td> </tr> <tr> <td>Glucides</td> <td>6,99 g Dont sucres 4,34g</td> </tr> <tr> <td>Protéines</td> <td>16,4 g</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td>0,04g</td> </tr> </table>			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
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 hybrides) et produits à base de ces céréales	N	O	N										
Crustacés et produits à base de crustacés	N	N	N										
Oeufs et produits à base d'oeufs	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 SO ₂)	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										
TYPE CONDITIONNEMENT	PEBD incolore	OPP/CPP incolore	OPP/CPP incolore										
POIDS BRUT UVC	5,020Kg	1,010Kg	1,010Kg										
DIMENSIONS COLIS	400X240X170	400X240X170	450X280X209										
QTE COLIS /rang	9	9	6										
NBR RANGS /palette	9	9	8										
QTE COLIS /palette	81	81	50 (48+2 verticaux)										
CODE ARTICLE	02102001	02102006	02102007										
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
18.09.2019FICHE TECHNIQUE :
NOISETTES DECORTIQUEES PIEMONTE 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	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			
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	(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.			
Nanomatériaux					
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.			