



Version 2

FICHE TECHNIQUE

Cerneaux de noix arlequin invalide

Créé le : 10/01/2023

Révisé le : 03/03/2023

IDENTITE PRODUIT

COMPOSITION	Noix (100%)
ORIGINE GEOGRAPHIQUE	Pays de culture : France, Moldavie, Roumanie, Ukraine, Chili, USA, Inde, Australie
PROCEDE DE FABRICATION	Noix extraites de leur coque, triés selon le calibre et conditionnées.

ASPECT	Mélange de quartiers de cerneaux, de couleur brun clair à brun foncé.	
GOUT / ODEUR	Typique de la noix, douceur avec amertume en arrière bouche. Absence de rance et de flaveurs étrangères.	

DECLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100g

Energie	2914kJ / 706kcal	<i>Données basées sur les informations fournisseurs.</i>
Matières grasses	65g	
Dont acides gras saturés	7,8g	
Glucides	10g	
Dont sucres	2,5g	
Protéines	17g	
Sel	0,02g	

CONTAMINANTS

PESTICIDES	Conforme à la législation européenne en vigueur : règlement 396/2005/CE et ses modifications.
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	<500 ufc/g
Salmonella	Absence /25g	E.coli	<10 ufc/g
Moisissures	<10 000 ufc/g	Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
Listéria	Absence /25g	Coliformes totaux	< 1 000 ufc/g



FICHE TECHNIQUE

Cerneaux de noix arlequin invalide

Version 1



Créé le : 10/01/2023

INFORMATIONS PRODUIT

Allergènes	Allergène(s) présent(s) dans le produit à déclarer selon règlement 1169/2011/CE : Noix. Susceptible de contenir : autres fruits à coque.
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.

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité	≤6%
Indice d'acidité	≤1%
Matières grasses	≤70%
Peaux	≤1%

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

DDM	12 mois
Conditions de conservation	A l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.
Poids NET UVC (kg)	1kg
Colisage	12x1kg
Code Article BEDOUIN	02805012
Contact alimentaire	Conforme à la réglementation européenne en vigueur : règlements 1935/2004/CE, 2023/2006/CE et 10/2011/CE et leurs modifications.

Nomenclature douanière	08023200
------------------------	----------