



Version 1

## FICHE TECHNIQUE Noisettes blanchies Levant




Créé le : 31/08/2022

Révisé le : /

### IDENTITE PRODUIT

COMPOSITION	Noisettes blanchies (100%)
ORIGINE GEOGRAPHIQUE	Pays de culture : Turquie
PROCEDE DE FABRICATION	Noisettes décortiquées, légèrement torréfiées et dépelliculées puis calibrées.

ASPECT / TEXTURE	Noisettes entières, sans coque et émondées. Croquantes. Quelques ébréchées ou cassées.	
GOUT / ODEUR	Typique de la noisette, absence de goût amer, de rance et de saveurs étrangères.	

### DECLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100g

Energie	2810kJ / 680kcal	Extrait de la table CIQUAL version 2017
Matières grasses	63 g	
Dont acides gras saturés	4,5 g	
Glucides	7,0 g	
Dont sucres	4,3 g	
Protéines	16 g	
Sel	0,04 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 1831/2003/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	<50 000 ufc/g	Levures et moisissures	<1000 ufc/g
Salmonella	Absence /25g	E.coli	<10 cfu/g
Entérobactéries	<100 cfu/g	Staphylococcus aureus	<10 cfu/g
Listéria	Absence /25g	B. cereus	<100 ufc/g

## INFORMATIONS PRODUIT

Allergènes	Allergène(s) présent(s) dans le produit à déclarer selon règlement 1169/2011/CE : <b>Noisettes</b> 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%	Fruits endommagés mécaniquement, cassés	<8%
Acidité oléique	<1,5%	Peaux	<5%
Indice de peroxyde	< 5meqO2/kg		
Calibre	12-14 mm 13-15 mm	<10% hors calibre	

## 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)	1		5		25	20
					carton d'origine	
EAN UVC	3563780220114		3563780220138			
Colisage	5x1kg	10x1kg	1x5kg	2x5kg	1x25kg	1x20kg
Code article Bedouin	02201006	02201007	02201001	02201008	02201020	02201061
Emballage primaire	Sache transparente				Poche sous-vide	
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.					