



Version 1

FICHE TECHNIQUE Noix de coco râpée fine



Créé le : 06/06/2023

Révisé le : /

IDENTITE PRODUIT

COMPOSITION	Noix de coco (100%)
ORIGINE GEOGRAPHIQUE	Pays de culture : Philippines, Indonésie ou Sri-Lanka
PROCEDE DE FABRICATION	Granulation, blanchiment et séchage de la chair de noix de coco.

ASPECT / TEXTURE	Fins grains blancs à ivoire. Pas mou ni huileux. Rares résidus bruns.	
GOUT / ODEUR	Typique de la coco, sans odeur ni goût étranger.	

DECLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100g

Energie	2840kJ / 690 kcal	Données nutritionnelles issues des tables Cional 2020.
Matières grasses	66 g	
Dont acides gras saturés	58 g	
Glucides	8,6 g	
Dont sucres	6,6 g	
Protéines	7,8 g	
Sel	0,05 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	<50 000 ufc/g	Levures et moisissures	<1000 ufc/g
Salmonella	Absence /25g	E.coli	<10 ufc/g
B.cereus	<100 ufc/g	Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
Listeria	Absence /25g	Entérobactéries	<1000 ufc/g

INFORMATIONS PRODUIT

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

Critères physico-chimiques

Humidité	<4,5%
Acidité oléique	<0,5%
Indice de peroxyde	<2meqO2/kg
Granulométrie	45% entre 1 – 2 mm
	50% entre 0,5 mm – 1 mm
	5% <0,5 mm

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

DDM	12 mois					
Conditions de conservation	A l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.					
Contact alimentaire	Conforme à la règlementation européenne en vigueur : règlements 1935/2004/CE, 2023/2006/CE et 10/2011/CE et leurs modifications.					
	Conforme à la règlementation française en vigueur : Décret n°2007/766 et ses modifications.					
Poids NET UVC (kg)	1		5			
Colisage	5x1	10x1	1x5	2x5		
Code Article BEDOUIN	04101006	04101007	04101001	04101008		
Emballage primaire	Sache transparente OPP /CPP		Sache transparente PEBD			
Contact alimentaire	Conforme à la règlementation européenne en vigueur : règlements 1935/2004/CE, 2023/2006/CE et 10/2011/CE et leurs modifications.					
	Conforme à la règlementation française en vigueur : Décret n°2007/766 et ses modifications.					

PALETTISATION		Type palette	Palette bois EUR	
Code Article	04101006	04101007	04101001	04101008
Nombre de colis/rang	9	8 (premier rang) 6	9	9
Nombre de rang/palette	9	8	9	7
Nombre de colis/palette	81	50	81	63