

NOISETTES ENTIÈRES BLANCHIES

EAN 54 200532 0755 6

FICHE TECHNIQUE – 19/09/2023

Ingrédients : NOISETTES entières blanchies

Peut contenir des traces de noix et cacahuètes

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	2959 kJ 717 kcal
Glucides	6 g
- Dont sucres	5 g
Matières grasses	69 g
- Dont acides gras saturés	4,9 g
Protéines	14 g
Fibres	8,2 g
Sel	2-5 mg

Information d'allergènes

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

Gluten	-
Crustacés	-
Œufs	-
Poisson	-
Arachides	?
Soja	-
Lait (y compris le lactose)	+
Fruits à coque	-
Céleri	-
Moutarde	-
Graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂	-
Lupin	-
Mollusques	-
Noix	+
Cacahuètes	?

NOISETTES ENTIÈRES BLANCHIES

EAN 54 200532 0755 6

FICHE TECHNIQUE – 19/09/2023

Description produit

Noisettes entières pelées: pelées et blanchies 12-14 mm

Caractéristiques

Pays d'origine: La Turquie, Italie, Belgique

Texture : noisettes entiers

Couleur : blanc-jaune/brun clair

Goût/odeur : noisettes

Taille : 12-14 ca 37 per 28,35 g

Tolérances: ratatinés max 1%, endommagé/cassé max 10%, coquilles et ingrédients étrangers: 0,05% max, zeste de 1-2 mm, max 20%, déviation de la taille max 5%

Traités par des rayonnements (irradié): non

Les produits non OGM: oui

Traçabilité et étiquetage nécessaire selon EC 1830/2003: non

Consentement, conformément EC 1829/2003: non

Caractéristiques spécifiques chimiques

Data	Valeur	Extension
Humidité :	6	%
Valeur de peroxyde :	max 5,0meq O2/graisse	Meq O2/kg
Dioxyde de soufre :	n.a.	ppm
Acide prussique :	n.a.	ppm
Acides gras libres :	n.a.	%
Aflatoxine B1+B2+G1+G2 ppb	< 4	ppb
Ochratoxine A	n.a.	-
Métaux lourds :	selon la législation EU	
Pesticides :	selon la législation EU	

NOISETTES ENTIÈRES BLANCHIES

EAN 54 200532 0755 6

FICHE TECHNIQUE – 19/09/2023

Data microbiologiques

Nombres de germes :	< 1.000.000	cfu/g
Levures et de moisissures :	< 100.000	cfu/g
Entérobactéries :	< 10	cfu/g
E. Col :	< 100	cfu/g
Listeria :	absent	cfu/0,01 g
Salmonella :	absent	cfa/25 g

Data logistiques

Emballage

Type d'emballage	Box & couvercle
Matériel de l'emballage	Polypropylène PP
Poids d'emballage	80 g
Conservation après production	260 jours
Contenu de l'emballage	1,1 kg

Stockage transport, conservation

Utilisation éventuel après ouverture

Les produits doivent être stockés dans un endroit frais et sombre qui est libre d'odeurs et dans une température entre 5-18°C, dans une humidité relative d'environ 65%, sauf indication contraire sur l'emballage.

Les produits doivent être transportés et stockés dans des conditions hygiéniques pour assurer que les produits ne peuvent être contaminés par la moisissure, des matières étrangères ou d'odeur.

Mode d'emploi : bien fermer après usage, conserver à un endroit sec, sombre et frais.
De préférence consommation 3 mois après ouverture.

NOISETTES ENTIÈRES BLANCHIES

EAN 54 200532 0755 6

FICHE TECHNIQUE – 19/09/2023

GMO STATEMENT

En Septembre 22, 2003, les deux règlements suivants s'appliquent:
Règlement EC 1829/2003, concernant l'approbation OGM dans la nutrition alimentaires humaine et l'alimentation animale et le Règlement EC 1830/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage d'OGM à chaque étape du marché.

Conformément à ces règlements, nous vous informons comme suit :

Les produits sont Non-OGM: oui
Nécessite de traçabilité et étiquetage selon EC 1830/2003: non
Exiger un consentement en conformité avec EC 1829/2003: non