FICHE TECHNIQUE

CERNEAUX DE NOIX
Catégorie: Invalide claire
TUBO 1,8Kg

Révisée le 28/01/2016

Gencode: 3760201495933 **Code emballeur:** 34 239C

Code article: NX0094 **Agrément sanitaire:** non concerné

Origine géographique	Lieu de conditionnement
Moldavie, Roumanie, Bulgarie, Ukraine, Inde, Chili, France (selon pousses annuelles saisonnalisées)	France

Tolérance typologique
Les cerneaux doivent représenter un minimum de 95% du poids, avec moins de 2% en poids de brisures et de débris d'épiderme et au moins 60% en poids d'invalides.
Aspect macroscopique
Invalides supérieurs: Cerneaux de noix de catégorie supérieure, clairs, panache de quartiers d'amande présenté en 1/4 et 1/8.

			% de la masse	
			Valeur cible	Tolérance
Analyses macroscopiques	Corps étrangers endogènes (coques de noix, membranes…)		**Absence**	< 0,1
	Corps étrangers exogènes (fragments d'emballages, métaux…)		**Absence**	0
	Insectes morts ou vivants		**Absence**	0
	Traces visibles d'attaque		**Absence**	≤0,5
	Cerneaux pourris ou rances		**Absence**	0
	Cerneaux moisis ou traces		**Absence**	≤0,5
	Cerneaux foncés		**Absence**	≤7
	Non-conformes aux spécifications min. (parties véreuses, desséchées, racornies)		**Absence**	≤4
		Références / normes	**Valeur cible**	**Tolérance**
Analyses organoleptiques	Couleur	Conforme à sa catégorie. CEE/ONU/DF02	**Claire**	
	Odeur	Franche et caractéristique		
	Saveur	Douceur avec amertume en arrière bouche, pas de goût étranger à celui de la noix, exclusion de goût de moisi ou de rance		
Analyses physico-chimiques	Humidité	CEE/ONU/DF02	**5%**	
	Matière grasse		**<70%**	
	Aflatoxine B1	Plan de surveillance annuel CE/165/2010	**<2 µg**	
	Aflatoxine B1, B2, G1, G2	Plan de surveillance annuel CE/165/2010	**<4 µg**	
	Salmonella spp.	Plan de surveillance systématique (FCD) Règlement CE 2073/2005	**Absence dans 25 g**	Absence dans 25 g

Analyses microbiologiques	*Escherichia coli*	Plan de surveillance systématique (FCD)	**<10 ufc/g**	100 ufc/g
	Bacillus cereus	Plan de surveillance systématique (FCD)	**<100 ufc/g**	1 000 ufc/g
	Flore aérobie 30°C	Plan de surveillance systématique (FCD)	**<30 000 ufc/g**	300 000 ufc/g
	Levures et Moisissures	Plan de surveillance systématique (FCD)	**<5 000 ufc/g**	50 000 ufc/g
	Listeria monocytogenes	Plan de surveillance systématique (FCD) Règlement CE 2073/2005	**<100 ufc/g**	100 ufc/g

	Valeur énergétique	**Graisses** (dont AGS)	**Glucides** (dont Sucres)	**Protéines**	**Sel**
Valeurs nutritionnelles *(pour 100g)*	698 Kcal 2880 Kj	63,8 g (dont 5,73 g)	10,8 g (dont 3 g)	14,7 g	<0,003 g

Conditionnement	Tubo de 1,8 kg (poids net)
Conservation	Date de durabilité minimale: 9 mois. En été prévoir des minimas de stocks (1 à 3 mois). A conserver en entrepôt tempéré (10 à 25°C). Conseil distributeur pour le consommateur: A conserver en local frais avant ouverture, puis en bas du réfrigérateur.

Présence d'allergène
Ce produit rentre dans la catégorie des fruits à coques, définis comme allergènes par le règlement Inco CE 1169/2011.

Absence OGM
Nous certifions que les cerneaux sont produits à partir de matières premières issues de culture traditionnelle à l'exclusion de tout Organisme Génétiquement Modifié, et ne nécessitent pas d'étiquetage ni de transcription relatifs aux OGM tel que défini par les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.

Absence de traitements ionisants
Nous attestons que les cerneaux n'ont subi aucun traitement ionisant tel que défini par la directive 1999/2/CE.