* CARACTERISTIQUES GENERALES

Description du produit :	Noisettes entières décortiquées hachées en poudre
Ingrédients :	Noisette 100%
Origine :	Turquie, Italie, Espagne, Géorgie, Azerbaïdjan,
Allergènes :	Ce produit contient des noisettes et peut contenir des traces d'autres fruits à coque.

Utilisation du produit : ce produit peut être incorporé dans de nombreuses préparations culinaires sucrées ou salées.
Traitement ionisant : absence de traitement ionisant sur les matières premières et le produit fini en lui-même.
Organismes Génétiquement Modifiés : les matières premières et le produit fini sont garantis sans OGM.
Pesticides : conforme à la législation en vigueur.
Métaux lourds : conforme à la législation en vigueur.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE

Texture :	Ferme et croquante
Couleur :	Brun
Goût :	Pas de goût rance, goût typique de la noisette
Humidité :	≤ 6,5 %
Acide oléique :	≤ 1,5 %
Aflatoxines totales :	≤ 10 ppb
Aflatoxines B1 :	≤ 5 ppb
Corps étrangers exogènes :	Max 0.1% (hors métal, verre et plastiques durs)

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	Cible	**Tolérance**
Germes totaux :	≤ 30 000 UFC/g	≤ 150 000 UFC/g
Entérobactéries :	≤ 1000 UFC/g	≤ 10 000 UFC/g
E. coli :	< 1 UFC/g	≤ 10 UFC/g
Levures :	≤ 5 000 UFC/g	≤ 10 000 UFC/g
Moisissures :	≤ 5 000 UFC/g	≤ 10 000 UFC/g
Salmonelles :	absence dans 25 g	aucune

VALEURS NUTRITIONNELLES moyennes pour 100 g

Valeurs énergétiques :	628 kcal / 2629 KJ
Lipides :	60,75 g 4,46 g
- dont acides gras saturés :	45,65 g
- dont acides gras mono insaturés :	7,92 g
- dont acides gras poly insaturés :	16,7 g
Glucides :	4,34 g
- dont sucre : Protéines :	14,95 g
Fibres :	9,7 g
Sodium :	0 mg

CONDITIONS DE CONSERVATION ET DUREE DE VIE

Durée de vie : 15 mois à compter de la date de fabrication, dans l'emballage fermé d'origine, de préférence à une température inférieure à 18 °C et une hygrométrie entre 60 et 80 %.

Conditions de stockage : à stocker dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et de l'humidité.

CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION

Emballage : carton de 10 sachets de 1kg.

Les emballages utilisés sont agréés contact alimentaire.