

Date de création 24/02/2011 Date de révision 16/02/2016	FICHE TECHNIQUE CLIENT	Référence : CUS/48-NDE-03
--	------------------------	---------------------------

Produit	NOISETTES ENTIÈRES DÉCORTIQUÉES
---------	---------------------------------

Ingrédients	Noisettes (100%)	
Marque	La Pulpe	
GENCOD	Sachet 1kg	3 28913 170046 2
	Sachet 5kg	3 28913 170070 7

DLUO	12 mois	
Stockage	Avant ouverture	A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de l'humidité
	Après ouverture	A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière dans un récipient fermé hermétiquement et à consommer rapidement

Conditionnement	Format	Sachet 1kg	Sachet 5kg	Sac 25kg
	Nb sachets par carton	10	1	
	Dimensions sachet (l x L)	290 x 205 mm		
	Poids brut du carton	10.3 kg	5.3kg	25.2kg
	Dimensions colis (L x l x h)	390 x 245 x 285 mm	800 x 240 x 120 mm	830 x 470 x 150 mm
	Nb de couches par palette	6	7	8
	Nb de cartons par couche	9	10	5
	Nb cartons par palette	54	70	40
	Nb sachets par palette	540	70	
Poids brut de la palette	586 kg	400 kg	1030 kg	

Caractéristiques organoleptiques	Goût / odeur	Caractéristique des noisettes décortiquées
	Couleur	Brun
	Aspect	Noisettes entières non blanchies. Légèrement rugueux.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour	Energie	628 kcal / 2629 kJ
	Matière Grasse <i>Dont acides gras saturés</i>	60.75g 4.464g

100g Source Bibliographique : USDA	Glucides	16.7g
	<i>Dont sucres</i>	4.34g
	Protéines	14.95g
	Sel	0g

Défauts tolérés	Fruits avec résidu végétal	Fruits endommagés, brisures
	2 %	5 %

Caractéristiques bactériologiques	Flore totale	< 100 000 ufc/g	Coliformes totaux	< 1 000 ufc/g
	Salmonelles	Absence /25g	Coliformes thermotolérants	< 100 ufc/g
	Moisissures	< 10 000 ufc/g		
	Levures	< 1 000 ufc/g	E. Coli	< 10 ufc /g

Autres	Pesticides	Résidus pesticides et métaux lourds conforme à la législation européenne		
	Allergènes	Contient des noisettes et des produits dérivés des noisettes Traces éventuelles d'anhydrides sulfureux, gluten, soja, sésame, arachide et autres fruits à coque		
	Teneur maximale Aflatoxines B1	5 ppb	Ionisation	Non traité par ionisation
	Teneur maximale Aflatoxines totales (B1 B2 G1 G2)	10 ppb	OGM	Sans OGM