

Cerneaux de noix	ARLEQUIN INVALIDE	Date de révision, updated	22/12/2023
Walnut kernels	LIGHT AMBER BROKEN	Indice 16	Code FT A003

ancien code : FT027

Pays d' Origine(s) (et/ou selon réception)	Composition Type	% poids total	Année de Récolte / CROP
UE/NON UE (IMPORT) : FRANCE, MOLDAVIE, ROUMANIE, UKRAINE, CHINE, CHILI	MOITIE / HALVES	n/a	2023
Variété	INVALIDES / BROKEN	95%	CALIBRE
variétés non identifiées unidentified varieties	Dont Quarts/which quarters	n/a	
	Dont gros morceaux/which big diced	n/a	
	BRISURES / DICED	5%	
	dont EPIDERME / SKIN	1%	NOMBRE FRUITS/kg

Description : La noix est un fruit comestible à coque. Elle est produite par les noyers communs, arbres du genre Juglans regia L., de la famille des Juglandacées. La noix est riche en oméga 3. Les cerneaux de noix extraits de la coque de la noix peuvent se présenter en moitié, en morceaux, en brisures ou en poudre. La séparation de la coque de la noix peut se faire à la main par les énoisseurs ou par cassage mécanique.

Description : Walnuts are edible nuts. It is produced by common walnut trees, trees of the genus Juglans Regia, of the Juglandaceae family. Walnuts are rich in omega 3. Walnut kernels extracted from the shell of the walnut can come in halves, pieces, pieces or powder. The separation of the shell of the nut can be done by hand by the enoisseurs or by mechanical breaking.

ARLEQUIN CLAIR / LIGHT AMBER EXTRA II

Les cerneaux de noix classés dans cette catégorie doivent être d'une couleur qui ne soit pas plus foncée que brun clair et/ou jaune paille. Walnut kernels classified in this category must be of a color not darker than light brown and / or straw yellow

ARLEQUIN / LIGHT AMBER

Cerneaux de noix sains mais ne pouvant pas être classés dans les catégories supérieures, ils peuvent être de couleur brun foncé à l'exclusion du noir. Ils peuvent comporter des défauts, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles d'aspect général, de qualité, de conservation et de présentation

Sound walnuts kernels but which cannot be classified into superior quality; they can be dark brown coloured, to the exclusion of dark. They can have some losses, on condition that they keep all essential features of the overall general appearance, quality, preservation and presentation.



PHOTO NON CONTRACTUELLE

MOITIE / HALVES	INVALIDES / BROKEN
Cerneau de noix séparée en deux parties sensiblement égales et intactes. Walnut kernel separated into two roughly equal and intact parts.	INVALIDE : Mélange de quartiers de cerneaux ("écornés", 1/4 (quarts), 1/8 (1/4 coupé en deux)) BROKEN : Mixing of walnuts quarters ("cut kernels", 1/4 (quarters), 1/8 (1/4 cut in half)) "écornés" : Parties de cerneau représentant au moins les trois quarts d'une « moitié » "Cut kernel" : Parts of a kernel representing at least three quarters of a half 1/4 Quarts : Cerneaux séparés dans le sens de la longueur en quatre parties sensiblement égales 1/4 Quarters : Kernels separated lengthwise into four parts substantially equal

PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES / SENSORY PROPERTIES

Couleur / color	Brun clair à brun foncé avec au plus une trace jaune, mais à l'exclusion du noir Clear brown to dark brown with at most a yellow mark, but excluding black	(Recommandation CEE/ONU/DDP02)
Odeur / smell	Franche et caractéristique, sans goût de mois ou de rance Frank and characteristic, without taste of mould and rancidity	
Goût / Taste	Douceur avec de l'amertume en arrière bouche Sweetness with bitterness in aftertaste	

DÉCLARATION / DECLARATION

Allergènes Allergen	Majeur : Fruits à coques / Nuts Contamination croisée : Traces possible autres fruits à coques Cross contamination: May contains other nuts		
OGM GMO	Les cerneaux sont produits à partir de matières premières issues de culture traditionnelle à l'exclusion de tout organisme génétiquement modifié. Non étiquetable conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. The kernels are produced with materials which have been grown from traditional methods to the exclusion of any "Genetically Modified Organisms. Not labeled in accordance with EC regulation 1829/2003 and 1830/2003		
Ionisation Irradiation	Ce produit est garanti non traité par ionisation This product is guaranteed not to be treated by ionization		
Végétarien Vegetarian	Convient aux végétariens Suitable for vegetarians	Végétalien Vegan	Convient aux végétaliens Suitable for vegans

Cerneaux de noix	ARLEQUIN INVALIDE	Date de révision, updated	22/12/2023
Walnut kernels	LIGHT AMBER BROKEN	Indice 16	Code FT A003

PARAMETRES PHYSIQUE / PHYSICAL PARAMETERS

Critères - Criteria	Cible / Target (en % de la masse) (in % of weight)
Corps étrangers exogènes (bois, cailloux, métal) Exogenic foreign material (stone, wood, metal...)	Absence
Corps étrangers endogènes (débris coque, cloison...) Endogenous foreign bodies (fragment of shell...)	≤ 0,002
Insectes morts ou vivants Insects dead or alive	Absence
Traces visibles d'attaque Visible traces of disease	≤ 1
Cerneaux pourris ou rances Rotting of kernels or rancidity	≤ 1
Cerneaux moisés ou traces Mould kernels or slight traces of mould	≤ 1
Cerneaux foncés excluant le noir Darkening of kernels but excluding black	≤ 8
Non conformes aux spécifications minimales (parties décolorées, véreuses, desséchées, racornies) Non conformity of kernels as regards minimum (discolored, crooked, dried out, shriveled parts)	≤ 8

ALLERGENES / ALLERGENS

Allergènes – Allergen (+ = present, - = absent, ? = possible)	
-	01 Céréales contenant du gluten Cereal with gluten
-	02 Poissons et dérivés / Fish and derivatives
-	03 Arachides / Peanuts
-	04 Lait et Dérivés / Milk and derivatives
+	05 Noix et dérivés (noix)/ Nuts and derivatives (walnuts) stockage et ligne de conditionnement sous azote - storage and packaging line with nitrogen : noisettes, noix de pécan / hazelnuts, pecan nut
-	06 Céléris et dérivés / Celery and derivatives
-	07 Graines de sésame et dérivés / Sesam seeds and derivatives
-	08 Crustacés et dérivés / Shell fish and derivatives
-	09 Œufs et dérivés / Eggs and derivatives
-	10 Moutarde et dérivés / Mustard and derivatives
-	11 Soja / Soy
-	12 Sulfites / Sulphites
-	13 Lupins / Lupines
-	14 Mollusques / Mollusks

PARAMETRES CHIMIQUE / CHIMICAL PARAMETERS

Critères - Criteria	Cible	Tolérance	Références normatives
Humidité / Moisture	5%	6%	CEE/ONU/DDP 02 (2017) sauf destination transformation industrielle
Matière grasse / Fats	≤ 70 %		LARA - Extraction solvant
Aflatoxine B1	≤ 2 µg/kg		(CE) 2023/915 abroge (CE) 1881/2006
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	≤ 4 µg/kg		(CE) 165/2010
Résidus de pesticide / métaux lourd Pesticide residue / Heavy metal	Conforme à Conforme to		(CE) 90/642 (CE) 2002/66 (CE) 2023/915 abroge(CE) 1881/2006 (CE) 2021/1317 (CE) 2021/1323

PARAMETRES MICROBIOLOGIQUE /
MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

GERMES par g	m < CRITERE > M	METHODE
Critères de sécurité (Règlement CE N° 2073/2005)		
Salmonelles spp - Salmonella spp	Absent / 25g	NF V08-052 ou BKR23/07-10/11
Listeria monocytogenes/25g	Absent / 25g	BKR 23/2 – 11/02
Critères hygiène des procédés (Règlement CE N° 2073/2005) et résultats historiques internes / and internal historic results		
Escheria Coli	10 100	NF V08-053 ou NFISO16649-2
Staphylocoques à coagulase+	10 100	NV 08-057-1 ou NFV08-050
Coliformes totaux - Total coliform	1 000 10 000	NF V08-050
Flore totale Aérobie Mésophile Total account Plate	100 000 500 000	NF V08-051 ou ISO48333-2 Anx A
Levures - Yeast	500 2 000	XPV 08-059 ou MILM1-00
Moisissures - Mold	10 000 100 000	XPV 08-059 ou MILM1-00

*INFORMATION NUTRITIONNELLE /
NUTRITIONAL INFORMATION (100g)

* Révision le
25/11/2021

Nutriments - Nutrients	Valeur value (CE 12/2012)
Energie - Energy**	706 Kcal
Energie - Energy**	2914 KJ
Matières Grasses - Fats	65 g
Dont Acides gras saturés Which saturated fatty	7,8 g
Glucides - Carbohydrates	10 g
Dont sucres Which Sugars	2,5 g
Fibres alimentaires Alimentary Fiber	6,3 g
Protéines - Proteins	17 g
Sel - Salt	0,02 g
Sodium	0,01 g

* valeur nutritionnelle sur une moyenne de bulletins d'analyses de 2014 à 2021 - ** calcul selon coefficients de conversion INCO 1169/2011

* nutritional value based on an average of analysis reports from 2014 to 2021 - ** calculation according to INCO 1169/2011 conversion coefficients

La déclaration nutritionnelle n'est pas obligatoire selon l'ANNEXE V - 2. du règlement Inco 1169/2011

Cerneaux de noix	ARLEQUIN INVALIDE	Date de révision, updated	22/12/2023
Walnut kernels	LIGHT AMBER BROKEN	Indice 16	Code FT A003

CONDITION DE CONSERVATION - STORAGE CONSERVATION	
Stockage Storage	Température : 4°C à 7°C - Tolérance : 10°C Humidité - Moisture % : 60 à 70% Max
DDM	12 mois sous les conditions mentionnées ci-dessus - 12 months under the conditions mentioned above
Transport	Le transport est à température ambiante Transport is at ambient temperature

MODALITES D'UTILISATION - TERMS OF USE	
<p>Conforme aux recommandations de base d'hygiène alimentaire.</p> <p>Le respect de la DLUO n'a pas un caractère impératif. La consommation du produit après la date indiquée n'entraîne pas de risque d'insalubrité, au pire une altération de caractère organoleptique (odeur, saveur, goût).</p> <p>In conformity with the basic recommendations of food hygiene.</p> <p>The respect of the best before end does not have an imperative character. The consumption of the product after the date indicated doesn't draw any risk of insalubrities, at worse a deterioration of sensory characters (taste and flavour).</p>	
Conseils d'utilisation Advise for use	<p>Nous conseillons ce produit pour la décoration de pâtisserie, chocolat, fromage et pour la dégustation.</p> <p>Les cerneaux de noix peuvent être utilisés crus ou cuits</p> <p>We advise this product for decorating pastry, chocolate, cheese and for tasting.</p> <p>Walnut kernels can be used raw or cooked</p>
Cible consommateurs visés Target group of consumers	<p>Tout groupe de consommateurs sauf allergie connue aux fruits à coque</p> <p>Any group of consumers except known allergy to nuts</p>

CONDITIONNEMENT	
Sous vide - VACUUM	2x5 kg ; 2x7,5 kg ; 5x2,5kg ; 10x1 kg ; 12x 1kg
Sous azote - With NITROGEN	10x125 g ; 10x 1kg ; 12x1kg ; 16x 250g ; 20x 200g ; 20x 500g
VRAC CARTON, avec ou sans sachet (PE bleu) VRAC CARTON, with or not bag inside (PE blue)	10kg ; 11kg ; 12kg ; 12,5kg ; 15kg
BOITE METAL - METAL TIN	6x 1,7kg ; 6x 1,8kg

Code Emballeur : EMB 24091A

Code douanier : 08 02 32 00