

6	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI CERNEAUX DE NOIX	page : 1 / 4
		REF : FT027 Version : 07
		Mise à jour : 08/06/2015

ARLEQUIN INVALIDE

INFORMATIONS GENERALES

Origine : Import (Inde, Pays de l'Est, USA, France)

Récolte : 2015

DLUO : Bidon : 9mois

Autres conditionnement : 1 an



Photo non contractuelle

Allergènes : Fruits à coques : Noix,
Peut contenir des traces d'autres Fruits à coques.

OGM : 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 d'information relatifs aux OGM telles que définies par les règlements CEE 1829/2003 & 1830/2003.

Ionisation : Produit n'ayant subi aucun traitement d'ionisation.

ASPECTS MACROSCOPIQUES

ARLEQUIN :

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

INVALIDE :

Mélange de quartiers de cerneaux, '1/4, 1/8, et "écornés".

ASPECTS ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Conforme à la catégorie du produit. Recommandation CEE/ONU/DDP 02

Odeur : Franche et caractéristique, sans goût de moisissure ou de rance

Saveur : Douceur avec de l'amertume en arrière bouche

FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI CERNEAUX DE NOIX	page : 2 / 4
	REF : FT027 Version : 07
	Mise à jour : 08/06/2015

TOLERANCES TYPOLOGIQUES

Les invalides doivent représenter au moins 95 % du poids. Il est admis au maximum :

- Brisures (% en poids l) : <= 5 %
- Débris d'épiderme (% en poids l) : <= 1 %.

PARAMETRES PHYSIQUES

Critères	Cible (en % de la masse)
Corps étrangers exogènes (bois, cailloux etc...) et	Absence
Corps étrangers endogènes (débris coque, cloison...)	Inf. à 0,003
Insectes morts ou vivants	Absence
Traces visibles d'attaque	Inf./égal à 1
Cerneaux pourris ou rances	Inf./égal à 2
Cerneaux moisissus ou traces	Inf./égal à 2
Cerneaux foncés excluant le noir	Inf./égal à 8
Non conformes aux spécifications minimales (parties décolorées, véreuses, desséchées, racornies)	Inf./égal à 8

PARAMETRES BIOCHIMIQUES

Critères	Cible	Tolérance	Références normatives
Humidité	5 %	6%	CEE/ONU/DDP 02
Matière grasse	Inf. à 70 %		
Aflatoxine B1	Inf. à 2 µg/kg		CE 1881/2006 CE 165/2010
Aflatoxines B1,B2, G1, G2	Inf. à 4 µg/kg		
Résidus de pesticide	Conforme à		CE 90/642 2002/66/CE CE 396/2005

PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES

Germe	Cible	Tolérance	Méthodes de référence
Salmonelles/25g	Absence	0	NF V 08-052
Listeria monocytogenes/25g	Absence	0	BKR 23/2 – 11/02
Flore Totale Aérobie Mésophile	Inf. à 100 000 / g	500 000/g	NF V 08-051
Coliformes totaux	Inf. à 1 000 / g	10 000/g	NF V 08-018
E. Coli	Inf. à 10 / g	100 /g	NF V 08-053
Staphylococcus aureus	Inf. à 10 / g	100 /g	V 08-057-1

FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI CERNEAUX DE NOIX	page : 3 / 4
	REF : FT027 Version : 07
	Mise à jour : 08/06/2015

Levures	Inf. à 500 / g	2 000/g	XPV 08-059
Moisissures	Inf. à 10 000 / g	100 000/g	XPV 08-059

CONSERVATION / STOCKAGE

Transport : Le transport à température ambiante est toléré.

Produit en vrac

Température ° C : 4 à 7°C Tolérance : 10°C

Humidité % : 60 à 70% Max

Produit conditionné : A conserver au frais <10-12°C

VALEUR NUTRITIONNELLES (valeurs moyennes en g pour 100 g)

Valeur énergétique	674 Kcal / 2800KJ
Glucides	10.5
Dont sucres	3.4
Lipides	63.8 6
Dont acides gras saturés	
Protides	14.5
Fibres	6.4
Sel	3.4mg
Sodium	1.36mg
Vitamines B1 et B2	0.5 mg
Vitamine E	5.1 mg
Minéraux	1.9

UTILISATION /APPLICATION

Conforme aux recommandations de base d'hygiène alimentaire.

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).

Conseil d'application: Nous conseillons ce produit pour boulangerie, l'inclusion dans la charcuterie-salaisons, l'huilerie.