

	Fiche Technique : NOISETTES ENTIERES EMONDEES	SQ.FT.01	Page 1 sur 2
		Date de création : 21/09/2009 Date de révision : 21/05/2012 Révision : 1	

\*

## CARACTERISTIQUES GENERALES

Description du produit :	Noisettes entières décortiquées et émondées.
Code douanier :	08023200
Ingrédients :	Noix 100%
Origine :	Espagne, Turquie, Italie, 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 :	Croquante et ferme.
Couleur : Goût :	Ivoire. Pas de goût rance, de vieux et d'amertume, goût typique de la noix.
Humidité :	≤ 6,5 %.
Acide oléique :	≤ 1 %.
Aflatoxines totales :	≤ 10 ppb.
Aflatoxines B1 :	≤ 5 ppb.
Corps étrangers :	Absence.

## CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	Cible	Tolérance
Germes totaux :	≤ 30 000 UFC/g	≤ 150 000 UFC/g
Coliformes totaux :	≤ 100 UFC/g	≤ 1 000 UFC/g
E. coli :	≤ 1 UFC/g	≤ 10 UFC/g
Levures :	≤ 1 000 UFC/g	≤ 10 000 UFC/g
Moisissures :	≤ 1 000 UFC/g	≤ 10 000 UFC/g
Salmonelles :	absence dans 25 g	aucune

**VALEURS NUTRITIONNELLES moyennes pour 100 g**

Valeurs énergétiques :	628 kcal
Protéines :	14,95 g
Glucides : 16,70 g Lipides :	60,75 g
Fibres :	9,70 g

**CONDITIONS DE CONSERVATION ET DUREE DE VIE**

**Durée de vie** : 12 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 %.  
Après ouverture à conserver 15 jours à une température comprise entre 4 et 10 °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** : sachet de 1 kg.

Les emballages utilisés sont agréés contact alimentaire.