

	Fiche Technique : Noix De Pécan	SQ.FT.01	Page 1 sur 2
		Date de création : 21/09/2009 Date de révision : 01/12/2014 Révision : 3	

\*

## CARACTERISTIQUES GENERALES

Description du produit :	Noix de pécan
Ingrédients :	100% noix de pécan
Origine :	USA ou Mexique
Allergènes :	Ce produit contient des noix de pécan 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, croustillant.
Couleur :	Dorée, Ambrée.
Goût :	Pas de goût rance, de vieux et d'amertume, goût typique de la noix de pécan.
Humidité :	≤ 4,5%
Aflatoxines totales :	≤ 4 ppb
Aflatoxines B1 :	≤ 2 ppb
Corps étrangers endogènes et végétaux :	≤ 3 pièces / 45.36 kg abs
Corps étrangers exogènes dangereux :	560-660 cerneaux/kg
Calibre :	

## CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	Cible	Tolérance
Germes totaux :	≤ 5 000 UFC/g	≤ 10 000 UFC/g
E. coli :	Abs/10g	≤ 10 UFC/g
Levures :	≤ 500 UFC/g	≤ 1 000 UFC/g
Moisissures :	≤ 500 UFC/g	≤ 1 000 UFC/g
Salmonelles :	Absence/25g	Absence/25g
Coliformes :	≤ 100 UFC/g	≤ 1000 UFC/g

	Fiche Technique : Noix De Pécan	SQ.FT.01	Page 2 sur 2
		Date de création : 21/09/2009 Date de révision : 01/12/2014 Révision : 3	

## VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g

Valeurs énergétiques :	720,65 kcal / 2968 KJ
Matières grasses :	71,97 g
- dont acides gras saturés :	6,18 g
Glucides :	13,86 g
- dont sucre :	3,97 g
Protéines :	9,17 g
Fibres :	9.6 g
Sel :	0 mg

## 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 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 1kg, 10 sachets par cartons

Les emballages utilisés sont agréés contact alimentaire.