

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>		DIV/FTPF/1036
FRANCE PRUNE	Création : 07/01/2016 <i>Created</i>	Mise à jour : 25/02/2021 <i>Review</i>	Page 1/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

4434

Version :
Application 3

- **NOM DU PRODUIT :** Noisette décortiquée nature 11/13 et + (4434)
- **PRODUCT NAME :** *Nature shelled hazelnut 11/13 and + (4434)*

1 - MATIERE PREMIERE

RAW MATERIAL

- Récolte manuelle et/ou mécanique - *Manuel and/or mechanical harvest*
- Cassage - *Shelling*
- Tri - *Sorting*
- Calibrage - *Sizing*
- Séparation des débris de coque et des noisettes par ventilation - *Separation of shell pieces and kernels by air blow*
- Conditionnement et détection métallique - *Packing and metal detection*

- **Variété :** Corylus avelana L et Corylus maxima Mill

- **Variety :** *Corylus avelana L and Corylus maxima Mill*

- **Origine :** Import : AZERBAÏJAN, ESPAGNE, GEORGIE, ITALIE, TURQUIE,

...

- **Origin :** *Import: AZERBAIJAN, SPAIN, GEORGIA, ITALY, TURKEY, ...*

2 - PROCESS DE FABRICATION

MANUFACTURING TECHNOLOGY

A réception, les noisettes décortiquées sont agréées et stockées en chambre froide à température et hygrométrie maîtrisées :

- jusqu'à l'expédition en conditionnement d'origine,
- ou pour être pesées, conditionnées dans un autre type d'emballage et passées au détecteur métallique avant expédition.

On receipt, an agreement is done in laboratory and hazelnuts are stored in in cold ware house with temperature and hygrometry controlled :

- *till sending in original box,*
- *or to be weighed, metal detected and put in another type of packing before sending.*

3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

- **Forme :** Ronde

- **Shape :** *Round*

- **Couleur :** Brun clair à brun foncé.

- **Colour :** *Brown to dark brown*

- **Texture :** Croquante

- **Texture :** *Crunchy*

- **Saveur :** Caractéristique, absence de goût terreux, moisi ou rance

- **Flavour :** *Characteristic, no "ground taste", moldy or rancid*

- **Odeur :** Caractéristique, absence d'odeur étrangère (moisi, fermenté, rance)

- **Odour :** *Characteristic, no foreign odour (moldy, fermented, rancid)*

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/1036
FRANCE PRUNE	Création : 07/01/2016 <i>Created</i>	Mise à jour : 25/02/2021 <i>Review</i>
		Page 2/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

4434

Version : 3
Application

- **NOM DU PRODUIT :** Noisette décortiquée nature 11/13 et + (4434)
- **PRODUCT NAME :** *Nature shelled hazelnut 11/13 and + (4434)*

4 - CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES *PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS*

- **Calibre :** diamètre 11-13 mm (tolérance: 80% compris entre 11 et 15mm)
 - **Size :** *diameter 11-13 mm (tolérance : 80% between 11 and 15 mm)*
 - **Humidité :** ≤ 6 % (dessiccateur infra-rouge)
 - **Moisture :** *≤ 6 % (infrared dessiccator)*
 - **Liste ingrédients* :** **NOISETTES** entières décortiquées.
 - **Ingredients list* :** *Shelled whole **HAZELNUT**.*
- *les allergènes sont indiqués en gras / allergens written in bold
- **OGM – Ionisation :** Produit garanti sans OGM et exempt de traitement ionisant.
 - **GMO – Radiation :** *GMO and radiation treatment free product.*
 - **Pesticides :** Conforme au règlement UE 396/2005 et textes le modifiant
 - **Pesticids :** *Comply with EU regulation 396/2005 and texts modifying it*
 - **Tolérances défauts :**
 - **Defects tolerance :**

Défauts totaux <i>Total defects</i>	< 15% tolerance + 5%

5 – CONSERVATION *PRESERVATION*

Assurée par la faible teneur en eau.
Recommandation de condition optimale de stockage : 10 à 25°C.
A conserver au frais, au sec et à l'abri de la lumière après ouverture.
Assured by low water content.
Optimal storage condition recommendation: 10 to 25°C.
To be stored in a cool dried place after opening.

6 – MICROBIOLOGIE *MICROBIOLOGY*

Absence de législation, à titre indicatif :
Without legislation – for guidance :

- Flore totale aérobie mésophile – *Total account :* ≤ 100 000 germes/g
- Levures – *Yeast :* ≤ 20 000 germes/g
- Moisissures – *Mould :* ≤ 100 000 germes/g

Interprétation des résultats selon un plan à 3 classes.

<p style="text-align: center;">GROUPE</p> <p style="text-align: center;">FRANCE PRUNE</p>	<p style="text-align: center;">FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i></p> <p>Création : 07/01/2016 Mise à jour : 25/02/2021 <i>Created</i> <i>Review</i></p>	<p style="text-align: center;">DIV/FTPF/1036</p> <p style="text-align: center;">Page 3/3</p>
---	---	--

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

4434

Version : 3
Application

- **NOM DU PRODUIT :** Noisette décortiquée nature 11/13 et + (4434)
- **PRODUCT NAME :** *Nature shelled hazelnut 11/13 and + (4434)*

In a 3levels check plan.

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/1036
FRANCE PRUNE	Création : 07/01/2016 <i>Created</i>	Mise à jour : 25/02/2021 <i>Review</i>
		Page 4/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

4434

Version : 3
Application

▪ **NOM DU PRODUIT :** Noisette décortiquée nature 11/13 et + (4434)
▪ **PRODUCT NAME :** *Nature shelled hazelnut 11/13 and + (4434)*

Aflatoxines : Conforme au règlement UE 1881/2006 et textes le modifiant
Aflatoxin : Comply with EU regulation 1881/2006 and texts modifying it

7 – INFORMATIONS NUTRITIONNELLES NUTRITIONAL INFORMATION

Valeur moyenne pour 100 g de produit :
Average value for 100 g of product :

Valeur énergétique :	<i>Energy value</i>	2746 kJ / 666 kcal
Matières grasses :	<i>Fat</i>	63 g
dont ac gras saturés :	<i>including saturated</i>	5,3 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	4,7 g
dont sucres :	<i>including sugar</i>	4,5 g
Fibres alimentaires :	<i>Dietary fibre</i>	10 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	15 g
Sel :	<i>Salt</i>	0 g

Valeurs en cours de mise à jour sur l'ensemble des étiquetages.
New values will be integrated in printing.

Rédigé par :
NOM : Célia Torrente
FONCTION : Assistant Qualité

DATE : 08/02/2021

Vérifié par :
NOM : Blandine Pourtier
FONCTION : Responsable Qualité
Site
DATE : 08/02/2021

Approuvé par :
NOM : Nicolas PARIES
FONCTION : Gestionnaire Assurance Qualité
DATE : 25/02/2021