

Ingrédient(s) <i>Ingredient(s)</i> Cerneaux de NOIX <i>WALNUT kernels</i>	Espèce végétale <i>Species</i> Juglans regia	Variété <i>Variety</i> X	Pourcentage <i>Percentage</i> 100 %	Origine(s) (selon approvisionnement) <i>Origin(s) (according to supply)</i> France <i>France</i>
--	--	--------------------------------	---	---

Déclaration légale du produit <i>Legal declaration of the product</i>	Cerneaux de noix <i>Walnut Kernels</i>	Code douanier <i>Customs code</i>	0802 32 00
--	---	--------------------------------------	------------

Aspect <i>Appearance</i>	Partie d'amande d'une noix inférieure aux ¾ d'une moitié et plus grosse qu'une brisure <i>Part of almond less than or equal to three quarters of a half</i>
Couleur <i>Color</i>	Cerneaux de couleur brun clair <i>Kernels of light brown color</i>
Goût <i>Taste</i>	Caractéristique de la noix, sans goûts étrangers <i>Walnut characteristic, without unfamiliar taste</i>
Odeur <i>Odour</i>	Typique de la noix <i>Typical of walnuts</i>

1. *Etiquetage*

Nature du produit Caractéristiques commerciales Origine Lot Date de durabilité minimale Poids net Allergènes Conditions de conservation Déclaration nutritionnelle Emballer et/ou expéditeur (nom, adresse ou identification symbolique)	<i>Nature of produce</i> <i>Commercial specification</i> <i>Origin</i> <i>Batch</i> <i>Date of Minimum Durability</i> <i>Net weight</i> <i>Allergens</i> <i>Storage conditions</i> <i>Nutrition declaration</i> <i>Packer and/or dispatcher (name and address or a code mark officially recognized)</i>
---	--

2. *Conditionnements*

		Dimensions Colis	Nombre			Poids net palette
			Colis /couche	Couche /palette	Colis/palette 80x120	
Colis 10kg	10 poches 1 kg sous vide ou azote	380x380x260 mm	6	7	42	420 kg
	5 poches 2 kg sous vide	380x380x260 mm	6	7	42	420 kg
Colis 12kg	24 poches 500g sous vide	380x380x260 mm	6	7	42	504 kg
	12 poches 1kg sous vide ou azote	380x380x260 mm	6	7	42	504 kg
	2 poches 6 kg sous vide	380x380x260 mm	6	7	42	504 kg
	« vrac » 1 poche fond de caisse	390x280x285 mm	8	6	48	576 kg
Colis 12,5kg	5 poches 2,5 kg sous vide	380x380x260 mm	6	7	42	525 kg
	2 poches 6,25 kg sous vide	380x380x260 mm	6	7	42	525 kg
Colis 14 kg	« vrac » 1 poche fond de caisse	390x280x285 mm	8	6	48	672 kg
Colis 15 kg	« vrac » 1 poche fond de caisse	390x280x285 mm	8	6	48	720 kg
	2 poches 7,5 kg sous vide	380x380x260 mm	6	7	42	630 kg
BOX 120 kg	12 poches 10 kg	800x590x870mm	2 BOX par palette soit 240 kg Palette gerbée pour le transport soit 480 kg			

Nous consulter pour d'autre demande de conditionnement.
Consult us for other packaging requests.

3. *Conservation*

DDM (Date de Durabilité Minimale) : dans l'emballage d'origine, non ouvert : **8 à 12 mois**

MDD (Minimum Durability Date): in the original not opened packaging: **8 to 12 months**

Conservation avant ouverture: <i>Storage before opening:</i>	à conserver dans un endroit frais et sec (T<15°C) <i>keep in a cool and dry place (T<15°C)</i>
Conservation après ouverture: <i>Storage after opening:</i>	à consommer dans le mois, stockage en chambre froide. <i>to consume in the month, storage in cold room.</i>

Il est fortement recommandé d'éviter les chocs thermiques et les changements de température à forte amplitude, notamment pour les cerneaux emballés en carton dans une poche fond de caisse.

It is strongly recommended to avoid thermal shocks and temperature changes in amplitude, including for kernels packed in cardboard in a box bottom box.

Dans le cadre d'un stockage à des températures et hygrométries non maîtrisées ou en présence de produit autre que des produits secs, il est conseillé d'opter pour un conditionnement en sachet afin de préserver la qualité optimale du produit.

In storage at temperatures and humidity not controlled or in the presence of another product to dry, we recommend to opt for in-bag packaging in order to preserve the optimal quality of the product.

4. Caractéristiques physiques

Caractéristique <i>Characteristic</i>	Cible* <i>Target</i>	Tolérance* <i>Tolerance</i>	Méthode <i>Method</i>	
Calibre (type) : <i>Sizing (styles) :</i>				
Moitié <i>Halves</i>	-	-	Visuel <i>Visual</i>	
Ecornés dont : <i>Chipped kernels :</i>			Visuel	
- quarts et invalides (gros morceaux), <i>Including quarters, large pieces,</i>	>85%	≥80%	Visuel	
- brisures et débris d'épidermes <i>Broken pieces, fragment</i>				
Nombre de moitié par kg <i>Number of halves per kg</i>	-	-	comptage x	
Calibre <i>Size</i>	7,1 mm	<15%	≤20%	Tamiseur Retsch sur grilles Afnor à mailles carrées
Calibre <i>Size</i>	X mm	-	-	Retsch sieve, on Afnor square mesh
Calibre <i>Size</i>	X mm	-	-	

**en poids, by weight*

Caractéristique <i>Characteristic</i>	Cible* <i>Target</i>	Tolérance* <i>Tolerance</i>	Méthode <i>Method</i>
Cerneaux plus foncés (brun foncé et citronné) <i>Of kernels dark (dark brown and lemon)</i>	≤8%	-	Visuel <i>Visual</i>
L'ensemble des tolérances des critères ci-dessous ne doit pas dépasser : <i>All the tolerances of the below criteria should not exceed:</i>	<4%	≤6%	Visuel
- Cerneaux racornis <i>- Shriveled kernels</i>			Visuel
- Traces d'attaques de parasites <i>- Traces of parasites attacks</i>			
- Rancissement ou aspect huileux <i>- Rancidity or oily aspect</i>			
Cerneaux pourris <i>Rotten kernels</i>	≤0,5%	-	Visuel <i>Visual</i>
Cerneaux moisissés <i>Mouldy kernels</i>	≤0,5%	-	Visuel <i>Visual</i>
Insectes morts ou vivants <i>Insects are dead or alive</i>	Absence <i>None</i>		Visuel <i>Visual</i>

**en poids, by weight*

5. Corps étrangers

Corps étrangers <i>Foreign Bodies</i>	Cible <i>Target</i>	Tolérance <i>Tolerance</i>	Méthodes <i>Methods</i>
Métaux <i>Métal</i> Fer 5 mm <i>Ferrous 5mm</i> Non ferreux 5.5 mm <i>No ferrous 5.5 mm</i> Inox 5.5 mm <i>Stainless steel 5.5 mm</i>	Absence*		Détecteurs de métaux Produit conditionné <i>Metal detectors</i> <i>Packaged product</i>
Endogènes dur (coquilles) <i>Endogenous hard (shell)</i>	< 9 / ton (>5x5 mm or >0,02g)	≤ 15 / ton max	Recherche visuelle <i>Visual inspection</i>
Exogène dur (verre, pierre > 0,02g) <i>Exogenous hard (glass-stone >0.02g)</i>	absence		Recherche visuelle <i>Visual inspection</i>
Exogène et endogène souple <i>Exogenous and endogenous soft</i>	0.001% en poids / in weight		Recherche visuelle <i>Visual inspection</i>

* sauf carton d'origine, boîte métallique et big bag / except original box, can of food and big bag

Exogène : corps étranger ne provenant pas du fruit (ex : caillou, cheveux...). Exogenous: foreign body from the fruit (ex: stone, hair...).

Endogène : corps étranger provenant du fruit (coquille, zest,...). Endogenous: foreign body from the fruit (shell, zest,...).

6. Caractéristiques microbiologiques

Type d'analyse / Analysis	Norme / Target	Tolérance / Tolerance	Méthode / Method
Salmonella	non détecté / 125g <i>not detected/125g</i>		ISO6579
Listeria monocytogenes¹	non détecté / 125g <i>not detected/125g</i>	<100 UFC/g	ISO11290-1

¹ RÈGLEMENT (CE) No 2073/2005 DE LA COMMISSION du 15 novembre 2005 ; chapitre 1

7. Caractéristiques physico-chimiques

Type d'analyse / Analysis	Norme / Target	Tolérance / Tolerance	Méthode / Method
Humidité <i>Moisture</i>	< 6 %	≤ 6,50 %	Infra-rouge / Infra red
Acidité oléique <i>Free fatty acids (FFA)</i>	< 1 %	≤ 1,30 %	NF EN ISO 660
AW activité de l'eau <i>AW water activity</i>	<0,92		Méthode interne , Hygrométrie (point de rosée)

8. Contaminants

Type d'analyse / Analysis	Teneur maximale	Méthode / Method
Mycotoxines²		
Aflatoxines	B1	2 µg/kg
	Somme de B1, B2, G1 et G2	4 µg/kg
Métaux et autres éléments²		
Cadmium	0,20 mg/kg	EN 13805 / EN 15763
Autres contaminants²		
Mélamine	2,5 mg/kg	LC-MS/MS

² RÈGLEMENT EUROPEEN (UE) 2023/915

Type d'analyse / Analysis	Teneur maximale ³	Méthode / Method
Pesticides	LMR / MRL	Screening GC-MS & LC-MS/MS

³ RÈGLEMENT (CE) N o 396/2005

SOVECOPE recommande à ses clients de respecter le mode de prélèvement et la méthode d'analyse officiels définies dans la réglementation européenne en vigueur afin d'avoir des résultats non contestables.

SOVECOPE recommends his customers to respect the official mode of sampling and the method of analysis described in the current European regulation, to obtain non-controversial results.

9. OGM et ionisation

Ce produit est élaboré à partir d'ingrédients « conventionnels ». Il n'est donc pas soumis aux obligations d'étiquetage et de traçabilité, conformément à la réglementation européenne en vigueur. Certificats « non OGM »: disponible sur demande.

OGM: The kernels are produced from raw materials from traditional culture excluding any genetically modified organism.

Ce produit et les ingrédients qui le composent n'ont pas subi de traitement d'ionisation.

Il n'est donc pas soumis à l'obligation d'étiquetage définie par la réglementation européenne en vigueur.

Irradiation : this product and its ingredients have not been irradiated.

10. Allergènes

ALLERGENES : cerneaux de **NOIX**

Ce produit peut contenir des traces d'autres fruits à coques.

ALLERGENS : **WALNUTS** kernels

This product may contain traces of other nuts

11. Déclaration nutritionnelle 100g

Energie	<i>Energy</i>	2 928 kJ	709 kcal
Graisses dont :	<i>Fat of which :</i>	67,3 g	
• acides gras saturés	• <i>saturates</i>	6,45 g	
• acides gras mono-insaturés	• <i>mono-unsaturates</i>	14,1 g	
• acides gras polyinsaturés	• <i>polyunsaturates</i>	43,6 g	
Glucides dont :	<i>Carbohydrate of which :</i>	6,88 g	
- sucres	<i>sugars</i>	3 g	
Protéines	<i>Protein</i>	15,7 g	
Sel	<i>Salt</i>	0,013 g	
Fibres alimentaires	<i>Fibre</i>	6,7 g	

Valeurs moyennes issues de la table de CIQUAL version 2020 / Values from the table of CIQUAL on 2020
<https://ciqual.anses.fr/>

12. Compatibilité avec des diètes spécifiques

Certificat kasher	<i>kosher certificate</i>	: non/no
Compatible avec alimentation halal	<i>suitability for a muslim diet</i>	: oui/yes
Convient à une diète végétarienne	<i>suitability for a vegetarian diet</i>	: oui/yes
Convient à une diète végétalienne	<i>suitability for a vegan diet</i>	: oui/yes

Historique des modifications

Edition	Date	Nature de la modification
	?	?
	?	?
	?	?
	?	?
	?	?
	?	?
	?	?
	?	?
H	18/06/2025	critère Listeria passe à <100 (demande de la direction Fruisec de se positionner sur la réglementation) + historique des modifications