



Logistique: 1 carton=10 sachets x1kg
8 colis/couche. 6 couches/palette
48 colis/palette. 1 palette=480kg

FICHE TECHNIQUE

Date de mise à jour: 28/12/2011

Gencode: 3760201490259

CERNEAUX DE NOIX Catégorie: Extra 1/2 +/-17mm

Origine: Import Récolte: 2011

Tolérance typologique

Poids en écornés, 1/4, invalides, brisures et débris d'épiderme par rapport au poids total: inf./égal 20%
Cette tolérance admet au maximum: 8% de poids en invalide et/ou 1/4, 1% de poids de brisures et de débris d'épiderme

Aspect macroscopique

Moitié: Amande d'une noix séparée en deux parties sensiblement égales et intactes.

Arlequin: Cerneaux de noix sains ne pouvant être classés en catégorie supérieure. Peuvent être de couleur brun foncé sans être noirs. Ils peuvent comporter des défauts mais doivent garder leurs caractéristiques essentielles d'aspect général, de qualité, de conservation. et de présentation.

		Extra	Extra
		moitié	Moitié Arlequin
Analyses macroscopiques	Corps étrangers exogènes (cailloux, bois...) et endogènes (débris, coques...)	<0,05	< 0,05
	Insectes morts ou vivants	Absence	Absence
	Traces visibles d'attaque	<=0,5	<=0,5
	Cerneaux pourris ou rances	<=0,5	<=1
	Cerneaux moisissus ou traces	<=0,5	<=1
	Cerneaux foncés	<=7	<=10
	Non-conformes aux spécifications min. (parties décolorés, véreuses, desséchées, racornies)	<=4	<=8

		Réfs / normes	Valeur cible	Tolérance
Analyses organoleptiques	Couleur	Conforme à sa catégorie. Respect des recommandations CEE/Onu/DF02		
	Odeur	Franche et caractéristique, exclusion de goûts de moisi ou de rance		
	Saveur	Douceur avec amertume en arrière bouche, pas de goût étranger à celui de la noix		
Analyses Chimiques	Humidité	CEE/ONU/DF02	5%	6%
	Matière grasse		<70%	
	Aflatoxine B1	CE/11/1998	<2µg	
	Aflatoxine B1, B2, G1, G2	CE/11/1998	<4µg	
	Acidité oléique		<0,6%	1%
	Résidu de pesticide	90/642/CEE	< 0,004mg/kg	2002/66/CE
Analyse microbiologique	Salmonelles / 25g	ISO6579	Absence	Absence
	E.Coli	ISO 16649-2	<10ufc/g	100ufc/g
	Entérobactéries	ISO 21528-2	<10000ufc/g	100000ufc/g
	Staphylocoques aureus	NF V 08-057-1	<10ufc/g	100ufc/g
	Anaérobies sulfite-réducteurs	NFV 08-061	<30ufc/g	300ufc/g
	Flore Totale Aérobie Mésophile	ISO 4833	<100000ufc/g	1 000 000/g
	Levures+Moisissures	NFV 08-059	<5000 ufc/g	50000ufc/g

Valeurs nutritionnelles	Valeur énergétique	Protides	Lipides	Glucides	Fibres	6,4g/100g
	Kcal/100g	g/100g	g/100g	g/100g	Vitamines B1 et B2	0,5mg
678	18.3	65.6	4.4	Vitamine E	2,5mg	
				Minéraux	1,9g/100g	

Conditionnement Poche sous-vide/sous azote 1kg (poids net)

Conservation DLUO 12 mois. En été prévoir des minimas de stocks (1 à 3 mois). Conserver en entrepôt tempéré (10 à 25°).
Conseil distributeur pour le consommateur: conserver en local frais avant ouverture, puis en bas du réfrigérateur.

Absence OGM:

Nous certifions que 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 relatifs aux OGM tel que défini par les réglmts CEE 1829/2003 et 1830/2003. Agrément alimentaire. Pays de transformation: France