



Logistique: 1 carton=6 tubos de 1,8KG
 5 colis/couche. 6 couches/palette
 30 colis/palette. 1 palette=180unités
 324kg

FICHE TECHNIQUE

Date de mise à jour: 03/04/2013

Gencode: 3760201490283

CERNEAUX DE NOIX

Catégorie: Extra claire 1/2 +/-17mm TUBO 1,8KG

Origine: Import Récolte: 2012

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

Extra: Cerneaux de noix de qualité supérieure, de couleur uniformément claire avec au plus une trace jaune, mais à l'exclusion de trace d'ambre. Ils doivent être pratiquement exempts de tout défaut, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition qu'elles ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

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

	Valeur cible	Tolérance	
Analyses macroscopiques	Corps étrangers endogènes (coques de noix, herbes et brindilles...)	<0,05	< 0,05
	Corps étrangers exogènes (fragments d'emballages, métaux...)	Absence	Absence
	Insectes morts ou vivants	Absence	Absence
	Traces visibles d'attaque	<=0,5	
	Cerneaux pourris ou rances	<=0,5	
	Cerneaux moisiss ou traces	<=0,5	
	Cerneaux foncés	<=7	
	Non-conformes aux spécifications min. (parties décolorés, véreuses, desséchées, racornies)	<=4	

	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 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	ISO 6579	Absence	absence
	Entérobactéries	ISO 21528-2	<10000ufc/g	10000ufc/g
	Staphylocoques aureus	NF V08-057-1	<10ufc/g	100ufc/g
	Anaérobies sulfito-réducteurs	NF V08-061	<30ufc/g	300ufc/g
	Levures+Moisissures	NF V 08-059	<5000ufc/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 Tubos operculés de 1,8kg x 6 unités par colis

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.