



FICHE TECHNIQUE

Révisée le
12/02/2019

3 rue du Perpignan
34880 LAVERUNE

CERNEAUX DE NOIX
Catégorie: Hâché noble 3/10mm
SACHET 2,5 kg

Gencode: 3760201490532

Code emballer: 34 239C

Code article: NX0056

Agrément sanitaire: non concerné

Origine géographique	Lieu de conditionnement
Moldavie, Roumanie, Bulgarie, Ukraine, Inde, Chili, France (selon pousses annuelles saisonnalisées)	France

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

Hâché: Quarts, huitièmes et morceaux de noix respectant une taille maximale de 10mm. Cerneaux de noix clairs, sains classés en catégorie supérieure. Peuvent être de couleur beige, brun clair. Ils doivent garder leurs caractéristiques essentielles d'aspect général, de qualité, de conservation et de présentation.

		% de la masse		
		Valeur cible	Tolérance	
Analyses macroscopiques	Corps étrangers endogènes (coques de noix, membranes...)	Absence	< 0,1	
	Corps étrangers exogènes (fragments d'emballages, métaux...)	Absence	0	
	Insectes morts ou vivants	Absence	0	
	Traces visibles d'attaque	Absence	≤0,5	
	Cerneaux pourris ou rances	Absence	≤0,5	
	Cerneaux moisissés ou traces	Absence	≤0,5	
	Cerneaux foncés	Absence	≤7	
	Non-conformes aux spécifications min. (parties véreuses, desséchées, racornies)	Absence	≤5	
		Références / normes	Valeur cible	Tolérance
Analyses organoleptiques	Couleur	Conforme à sa catégorie. CEE/ONU/DF02	Claire	
	Odeur	Franche et caractéristique		
	Saveur	Douceur avec amertume en arrière bouche, pas de goût étranger à celui de la noix, exclusion de goût de moisi ou de rance		
Analyses physico-chimiques	Humidité	CEE/ONU/DF02	5%	
	Matière grasse		<70%	
	Aflatoxine B1	Plan de surveillance annuel CE/165/2010	<2 µg	

	Aflatoxine B1, B2, G1, G2	Plan de surveillance annuel CE/165/2010	<4 µg	
Analyses microbiologiques	<i>Salmonella spp.</i>	Plan de surveillance systématique (FCD) Règlement CE 2073/2005	Absence dans 25 g	Absence dans 25 g
	<i>Escherichia coli</i>	Plan de surveillance systématique (FCD)	<10 ufc/g	100 ufc/g
	<i>Bacillus cereus</i>	Plan de surveillance systématique (FCD)	<100 ufc/g	1 000 ufc/g
	<i>Flore aérobie 30°C</i>	Plan de surveillance systématique (FCD)	<30 000 ufc/g	300 000 ufc/g
	<i>Levures et Moisissures</i>	Plan de surveillance systématique (FCD)	<5 000 ufc/g	50 000 ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Plan de surveillance systématique (FCD) Règlement CE 2073/2005	<100 ufc/g	100 ufc/g

Valeurs nutritionnelles (pour 100g)	Valeur énergétique	Graisses (dont AGS)	Glucides (dont Sucres)	Protéines	Sel
	698 Kcal 2880 Kj	65 g (dont 6,1 g)	8,58 g (dont 2,86 g)	14 g	0,007 g

	Unité	Carton	Palette	Unités/carton	Cartons/couche	Couches/palette	
Données logistiques	Poids brut (kg)	2,520	13,050	538,000	5	8	5
	Poids net (kg)	2,500	12,500	500,000			
	Longueur (cm)	45,000	39,500	120,000	Cartons/palette	Unités/palette	Palette type
	Largeur (cm)	34,800	29,500	80,000	40	200	Perdue/Europe
	Hauteur (cm)		29,500	161,000			Bois
	Sachet	45 cm X 34,8 cm					
Conditionnement	Sachet de 2,5 kg (poids net), conditionnement sous atmosphère protectrice (azote)						
Conservation	Date de durabilité minimale: 12 mois. En été prévoir des minimas de stocks (1 à 3 mois). A conserver en entrepôt tempéré (10 à 25°C). Conseil distributeur pour le consommateur: A conserver en local frais avant ouverture, puis en bas du réfrigérateur.						

Présence d'allergène

Ce produit rentre dans la catégorie des fruits à coques, définis comme allergènes par le règlement Inco CE 1169/2011.

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 règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.

Absence de traitements ionisants

Nous attestons que les cerneaux n'ont subi aucun traitement ionisant tel que défini par la directive 1999/2/CE.