



# FICHE TECHNIQUE

Révisée le  
01/03/2017

12 impasse de la  
Capitelle  
ZAE Cresse Saint  
Martin  
34660 Cournonsec

CERNEAUX DE NOIX  
Catégorie: Invalide arlequin  
SACHET 5 kg carton de 10kg

Gencode: 3760201490624

Code emballer: 34 239C

Code article: NX0062

Agrément sanitaire: non concerné

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

## Tolérance typologique

Les cerneaux doivent représenter un minimum de 95% du poids, avec moins de 2% en poids de brisures et de débris d'épiderme et au moins 60% en poids d'invalides.

## Aspect macroscopique

Arlequin: Cerneaux de noix sains ne pouvant pas être classés en catégories supérieures. Ils 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.  
Invalide: Panache de quartiers d'amande présenté en 1/4, 1/8 et écornés.

		% de la masse		
		Valeur cible	Tolérance	
Analyses macroscopiques	Corps étrangers endogènes (coques de noix, membranes...)	<b>Absence</b>	< 0,1	
	Corps étrangers exogènes (fragments d'emballages, métaux...)	<b>Absence</b>	0	
	Insectes morts ou vivants	<b>Absence</b>	0	
	Traces visibles d'attaque	<b>Absence</b>	≤0,5	
	Cerneaux pourris ou rances	<b>Absence</b>	≤1	
	Cerneaux moisis ou traces	<b>Absence</b>	≤1	
	Cerneaux foncés	<b>Absence</b>	≤7	
	Non-conformes aux spécifications min. (parties véreuses, desséchées, racornies)	<b>Absence</b>	≤8	
		Références / normes	Valeur cible	Tolérance
Analyses organoleptiques	Couleur	Conforme à sa catégorie. CEE/ONU/DF02	<b>Ambrée</b>	
	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	<b>5%</b>	
	Matière grasse		<b>&lt;70%</b>	
	Aflatoxine B1	Plan de surveillance annuel CE/165/2010	<b>&lt;2 µg</b>	
	Aflatoxine B1, B2, G1, G2	Plan de surveillance annuel CE/165/2010	<b>&lt;4 µg</b>	
	<i>Salmonella spp.</i>	Plan de surveillance systématique (FCD) Règlement CE 2073/2005	<b>Absence dans 25 g</b>	Absence dans 25 g

<b>Analyses microbiologiques</b>	<i>Escherichia coli</i>	Plan de surveillance systématique (FCD)	<b>&lt;10 ufc/g</b>	100 ufc/g
	<i>Bacillus cereus</i>	Plan de surveillance systématique (FCD)	<b>&lt;100 ufc/g</b>	1 000 ufc/g
	<i>Flore aérobie 30°C</i>	Plan de surveillance systématique (FCD)	<b>&lt;30 000 ufc/g</b>	300 000 ufc/g
	<i>Levures et Moisissures</i>	Plan de surveillance systématique (FCD)	<b>&lt;5 000 ufc/g</b>	50 000 ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Plan de surveillance systématique (FCD) Règlement CE 2073/2005	<b>&lt;100 ufc/g</b>	100 ufc/g

<b>Valeurs nutritionnelles (pour 100g)</b>	<b>Valeur énergétique</b>	<b>Graisses (dont AGS)</b>	<b>Glucides (dont Sucres)</b>	<b>Protéines</b>	<b>Sel</b>
	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	
<b>Données logistiques</b>	<b>Poids brut (kg)</b>	5,025	10,500	520,000	2	8	6
	<b>Poids net (kg)</b>	5,000	10,000	480,000			
	<b>Longueur (cm)</b>	55,700	39,500	120,000	<b>Cartons/palette</b>	<b>Unités/palette</b>	<b>Palette type</b>
	<b>Largeur (cm)</b>	40,000	29,500	80,000	48	96	Perdue/Europe
	<b>Hauteur (cm)</b>		29,500	190,500			Bois
	<b>Sachet</b>	55,7 cm X 40 cm					
<b>Conditionnement</b>	Sachet de 5 kg (poids net), conditionnement sous atmosphère protectrice (azote)						
<b>Conservation</b>	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.