



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

FICHE TECHNIQUE

Date de mise à jour: 28/12/2011

Gencode: 3760201490266

CERNEAUX DE NOIX

Catégorie: Arlequin invalide +6mm 1KG

Origine: Import Récolte: 2011

Tolérance typologique

Les cerneaux doivent représenter un minimum de 95% du poids, les brisures en quantités inférieures à 5%,
 Les débris d'épiderme en quantité inférieure ou égale à 1%,

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.

Analyses macroscopiques	Corps étrangers exogènes (cailloux, bois...) et endogènes (débris, coques...)	< 0,03
	Insectes morts ou vivants	0
	Traces visibles d'attaque	<=1
	Cerneaux pourris ou rances	<=2
	Cerneaux moisissus ou traces	<=2
	Cerneaux foncés	<=8
	Non-conformes aux spécifications minimales (parties décolorés, véreuses, desséchées, racornies)	<=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 de l'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/466/2001	<2µg	
	Aflatoxine B1, B2, G1, G2	CE/466/2001	<4µg	
	Résidu de pesticide	90/642/CEE	< 0,004mg/kg	2002/66/CE
Analyse microbiologique	Salmonelles / 25g	ISO 6579	Absence	Absence
	E.Coli	ISO 16649-2	<10ufc/g	100ufc/g
	Entérobactéries	ISO 21528-2	<10000ufc/g	100000ufc/g
	Staphylocoques aureus	NF V08-057-1	<10ufc/g	100ufc/g
	A.S.R à 46°	NF V08-061	<30ufc/g	1000ufc/g
	Flore Totale Aérobie Mésophile	ISO 4833	<100000ufc/g	100000ufc/g
	Levures+Moisissures	NF V08-059	<5000ufc/g	5000ufc/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
574	14.5	63.8	10.5	Vitamine E	5,1mg	
				Minéraux	1,9g/100g	

Conditionnement	Poche sous-vide/sous azote 1kg (poids net)
Conservation	DLUO 12 mois. Conserver en entrepôt tempéré (10 à 25°). Conseil distributeur pour le consommateur: conserver 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.