



FICHE TECHNIQUE

Révisée le
01/03/2017

12 impasse de la
Capitelle
ZAE Cresse Saint
Martin
34660 Cournonsec

CERNEAUX DE NOIX
Catégorie: Extra moitié
TUBO 1,8Kg

Gencode: 3760201490259

Code emballer: 34 239C

Code article: NX0093

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

		% 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	≤1	
	Cerneaux moisissés ou traces	Absence	≤1	
	Cerneaux foncés	Absence	≤7	
	Non-conformes aux spécifications min. (parties véreuses, desséchées, racornies)	Absence	≤8	
		Références / normes	Valeur cible	Tolérance
Analyses organoleptiques	Couleur	Conforme à sa catégorie. CEE/ONU/DF02	Ambrée	
	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)	1,950	12,080	378,400	6	5	6
	Poids net (kg)	1,800	10,800	324,000			
	Longueur (cm)	15,000	47,800	120,000	Cartons/palette	Unités/palette	Palette type
	Largeur (cm)	15,000	31,800	80,000	30	180	Perdue/Europe
	Hauteur (cm)	26,000	26,200	170,700			Bois
	Tubo	150mm X 150mm x 260mm					
Conditionnement	Tubo de 1,8 kg (poids net)						
Conservation	Date de durabilité minimale: 9 mois. En été prévoir des minima 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.