



FICHE TECHNIQUE

Révisée le
01/03/2017

12 impasse de la
Capitelle
ZAE Cresse Saint
Martin
34660 Cournonsec

CERNEAUX DE NOIX
Catégorie: Invalide arlequin France
SACHET 1 kg

Gencode: 3760201498224

Code emballer: 34 239C

Code article: NX0121

Agrément sanitaire: non concerné

| Origine géographique | Lieu de conditionnement |
|-------------------------------|-------------------------|
| France (Dauphiné ou Périgord) | 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...) | 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 | |
| | <i>Salmonella spp.</i> | Plan de surveillance systématique (FCD) Règlement CE 2073/2005 | Absence dans 25 g | Absence dans 25 g |

| | | | | |
|----------------------------------|-------------------------------|---|-------------------------|---------------|
| Analyses microbiologiques | <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) | 1,010 | 10,550 | 522,400 | 10 | 8 | 6 |
| | Poids net (kg) | 1,000 | 10,000 | 480,000 | | | |
| | Longueur (cm) | 35,000 | 39,500 | 120,000 | Cartons/palette | Unités/palette | Palette type |
| | Largeur (cm) | 25,000 | 29,500 | 80,000 | 48 | 480 | Perdue/Europe |
| | Hauteur (cm) | | 29,500 | 190,500 | | | Bois |
| Sachet | 35 cm X 25 cm | | | | | | |
| Conditionnement | Sachet de 1 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.