

Version n° 2

Référence : PJ-004_P-002

NOIX INVALIDE ARLEQUIN IMPORT 2 X 7.5KG

FICHE TECHNIQUE

Réf BEF : 5785

Date de création : 09/12/2013

Date de mise à jour : 24/08/2022

Code EAN: 3441110057855

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

Ingrédients : 100 % cerneaux de noix décortiqués qualité arlequin.

Allergènes : CERNEAUX DE NOIX. Peut contenir d'autres fruits secs à coque et des pignons de pin.

Origine: Fabriqué en France à partir de cerneaux origine Import (Inde, Moldavie, Ukraine, ...).

Description: Partie comestible de la noix Juglans Regia, obtenue par cassage mécanique ou manuel. Les cerneaux sont

calibrés et triés

Couleur: Marron clair à marron foncé.

Texture: Ferme, craquante en bouche

Goût : Fruité, absence de goût rance

Utilisation attendue : Décoration, incorporation

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET VALEURS NUTRIONNELLES

	Valeur	Méthode
Humidité	<5.5%	Dessicateur infrarouge
Calibre ou granulométrie	Morceaux de 7 à 15 mm	Tamiseur RETSCH

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g d'aliment (extrait de la table de composition nutritionnelles Ciqual) :

Extrait sec	Protéines	Lipides	Cendres	Fibres	Sodium sel	Glucides
>94.5%	13.30%	67.30%	1.81%	6.70%	<5mg/100g	6.88% dont 3% de sucres, <0.35% d'amidon
					<0.13g/100g	
Acides gras	saturés	Acides gra	s poly-	Acides gras r insaturés	nono-	Valeur énergétiques / 100g
						Règlement UE 1169/2011
6.45	5%	43.6	6%	14.	10%	709 kcal, 2930 kJ



Référence: PJ-004_P-002

Version n° 2

FICHE TECHNIQUE

NOIX INVALIDE ARLEQUIN IMPORT 2 X 7.5KG

Réf BEF : 5785

Date de création : 09/12/2013

Date de mise à jour : 24/08/2022

CONSERVATION ET CONDITIONNEMENT

Conditions de stockage : dans son conditionnement d'origine et à partir de la date de fabrication : 12 mois à une température de stockage conseillée comprise entre 5 et 12°C, à l'abri de l'air et de l'humidité, dans un environnement à odeur neutre.

Date de durabilité minimale : 12 mois. Tout emballage ouvert doit être soigneusement refermé après chaque utilisation.

Conditionnement: carton de 2 sacs de 7.5 kg

Identification: 1 étiquette par carton avec : dénomination du produit, code article BEF, n°lot, fabriqué le, poids net, a utiliser de préférence avant.

Code douanier / code emballeur: 08023100 / EMB 46164

SECUTITE DES ALIMENTS

Corps étrangers : métalliques, seuil de détection des détecteurs de métaux.

Mycotoxines : Aflatoxines B1 : <2ppb

Aflatoxines B1-B2-G1-G2: <4ppb

Pesticides : conformes à la réglementation européenne en vigueur.

Mélamine : conformes à la réglementation européenne en vigueur.

Microbiologie	Spécifications	Tolérance	Méthode d'analyse	
Staphylococcus aureus	<u><</u>	 100/g	NF EN ISO 6888-3 ou NF ISO 7218	
Bacillus cereus présomptifs à 30°C	≤ 100/g	≤ 1000/g	NF EN ISO 7932	
Salmonella	Non détecté/25 g	Non détecté/25 g	UNI 03/06-12/07 ou RAY 32/02-06/08	
E. Coli	≤	10/g	NF ISO 7218 ou NF ISO 16649-2	
Listeria monocytogenes	Non détecté/25 g	< 100/g	BKR 23/02-11/02 ou AES 10/03-09/00	



Version n° 2

Référence : PJ-004_P-002

FICHE TECHNIQUE

NOIX INVALIDE ARLEQUIN IMPORT 2 X 7.5KG

Réf BEF : 5785

Date de création : 09/12/2013

Date de mise à jour : 24/08/2022

Allergènes alimentaires :

Allergène	Présence sur le site de production	Présence sur la même ligne de fabrication	Présence dans le produit
Lait et dérivés	Oui	Non	Non
Œuf et dérivés	Oui	Non	Non
Poisson et dérivés	Non	Non	Non
Mollusques et dérivés	Non	Non	Non
Crustacés et dérivés	Non	Non	Non
Moutarde	Non	Non	Non
Celeri	Non	Non	Non
Soja et dérivés	Oui	Non	Non
Arachides et dérivés	Non	Non	Non
Fuits à coque (Noix, amande, pistache, macadamia, cajou, noisette, pécan)	Oui	Oui	oui (noix) + présence possible d'autres fruits secs à coque
Céréales contenant du gluten >10mg/kg	Oui	Non	Non
Sésame et dérivés	Non	Non	Non
Sulphites >10mg/kg exprimés en SO2	Non	Non	Non
Lupin	Non	Non	Non



Version n° 2

Référence : PJ-004_P-002

FICHE TECHNIQUE

NOIX INVALIDE ARLEQUIN IMPORT 2 X 7.5KG

Réf BEF : 5785

Date de création : 09/12/2013

Date de mise à jour : 24/08/2022

OGM : Produits non OGM et par conséquent non soumis à l'obligation d'étiquetage imposée par la réglementation européenne en vigueur.

lonisation: Ce produit n'a pas subi de traitement d'ionisation. Il n'est donc pas soumis à l'obligation d'étiquetage imposée par la réglementation européenne en vigueur.

Compatibilité avec des régimes spécifiques :

Certificat kasher : oui

Compatible avec l'alimentation halal : oui

Convient à un régime végétarien : oui

Convient à un régime végétalien : oui

Issu de l'agriculture biologique : non