

Spécification produit

N°Article	Description	Date	Version
00009153	X10KG NOISETTES BLANCHES GRILLÉES 11-13MM	24/05/2022	9

Déscription produit

noisettes grillées 11-13 mm

Ingrédient	Pour cent	Fonction	E-num	Pays	Origine	variété
NOISETTES	100,00			Turquie	NOISETTE	

Données physico-chimiques

Description	Minimum	Maximum	Unité
pourri, mois		1	%
endommagé		2	%
endommagé mécaniquement		10	%
sous/haut calibre		resp.15/10	%
teneur de humidité		5	%
Acides gras libres		1	%
valeur peroxyde		1	mEq/kg
partly skinned		10	%
corps étrangers dangereux (verre, métal, plastique dur)	target: absence		
corps étrangers		0,05	%

Valeurs nutritives

Pour 100 g

Valeurs nutritives (kJ)	2 947.00	Magnesium (mg)	
Valeurs nutritives (kcal)	704.00	Phosphore (mg)	
Totaux protéines (g)	14.00	Iode (mg)	
Protéines de lait (g)		Fer (mg)	
Totaux carbohydrates (g)	6.00	Zinc (mg)	
dont sucres (mono+disaccharides) (g)	5.00		
dont sucres ajouter (g)		VITAMINE A retinol (µg)	
dont polyols (g)		VITAMINE B1 thiamine (µg)	
dont amidon (g)	0.93	VITAMINE B2 riboflavine (µg)	
Totaux lipides (g)	67.50	VITAMINE B3/PP niacine/nicotin (µg)	
dont acides gras saturés (g)	5.50	VITAMINE B5 acide pantothen (µg)	
dont acides mono-insaturés (g)		VITAMINE C acide ascorbique (µg)	
dont acides poly-insaturés (g)		VITAMINE D calciferon (µg)	
dont acides gras trans totaux (g)		VITAMINE E alfa-tocoferol (µg)	
dont cholestérol (mg)		VITAMINE H biotine (µg)	
Fibres alimentaires (g)	8.20	VITAMINE M acide folique (µg)	

Alcool (g)		Matière sèche de cacao dégraissé (g)	
Natrium (mg)	3.00	Matière sèche de cacao (g)	
Sel (g)	0.00	Matière sèche de lait (g)	
Potassium (mg)		Matière grasse de lait (g)	
Calcium (mg)		Lactose	

Données microbiologiques

Paramètre	Objectif	Tolérance	Unité	Méthode
germes totaux		< 5000	cfu/g	
E.coli	100	1000	cfu/g	
moisissures		< 100	cfu/g	
levures		< 100	cfu/g	
Salmonelles spp.	non détecté	non détecté	/25g	
Staphylococcus aureus		< 10	cfu/g	
Listeria monocytogenes	non détecté/25g	< 100 cfu/g		

Données organoleptiques

Aspect visuel	uniforme, noyaux entiers et saines
Couleur	typique, beige-jaune léger
Goût	noisette typique, aucun goût étranger
Odeur	typique de noisettes grillées, aucune odeur étrangère

Conservation

D.L.U.O. à la date de production	12 maanden / mois / months	
Température de conservation optimale	10-15 °C	
Humidité relative optimale	< 60	% R.V.
Méthode d'indication D.L.U.O.	différentes possibilités	
Location indication D.L.U.O.	étiquette OU sur sac OU sur boîte	
Méthode indication numéro de lot	différentes possibilités	
Location indication numéro de lot	étiquette OU sur sac OU sur boîte	

--

Emballage

			Emballage primaire	Emballage secondaire	Emballage tertiaire
Type			sac polyéthylène	boîte en carton	Europalette
Dimension	Longueur	/ cm	48.00	39.00	120.00
	Largeur	/ cm	70.00	29.00	80.00
	Hauteur	/ cm	16.00	18.00	14.40
Poids	kg		0.100	0.450	25.000
Matériaux				Carton	bois

Nombres d'emballages primaires / emballage secondaire	1.00
---	------

Nombre d'emballages secondaires / couche type 1	10.00
Nombre de couches type 1 / palette	7.00

Nombre d'emballages secondaires / couche type 2	
Nombre de couches type 2 / palette	

Nombres d'emballages primaires / palette	70.00
Nombres d'emballages secondaires / palette	70.00

--	--

Unité

Poids nets / unité	10.00	kg
Nombres d'unité	1.00	
"e" applicable		
Applicable à	par emballage primaire	

Déclaration O.G.M.

Au meilleur de nos connaissances et à base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit ne contient aucun ingrédient provenant d'OGM, conformément au règlement n° 1829/2003/CE et 1830/2003/CE. Le produit ne doit pas être étiqueté comme OGM.

Déclaration ionisation

Au meilleur de nos connaissances et à base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit et les ingrédients de ce produit ne sont pas traités avec aucune forme de irradiation/ionisation.

Déclarations légales

ALLERGÈNES : Les contaminations croisées sont examinées dans les plans HACCP. Des actions préventives sont prises pour éviter au maximum les contaminations croisées durant la production par des instructions strictes de nettoyage, formation de personnel, etc. (852/2004/CE et amendements).

Définitions dans la liste d'allergènes: "+"= présent ; "-"= absence.

Signification en colonne contamination croisée : "+"= traces possibles présentes ; "-"= absence.

VALEURS NUTRITIVES : Ranson NV est conscient de l'importance de fournir des informations nutritionnelles correctes des produits. Toutes les données nutritionnelles sont calculées et arrondies automatiquement par notre système de gestion des spécifications sur base des informations reçues de nos fournisseurs. Nous nous gardons le droit de mettre à jour ou d'accorder ces données à base d'informations communiquées par nos fournisseurs et/ou changements dans la table de compositions des aliments. Par la présence des ingrédients naturels les valeurs nutritives peuvent varier.

DÉCLARATION CONFORMITÉ LÉGALE : Ce produit est en conformité avec la législation européenne actuelle.

DÉCLARATION CONTAMINANTS: Au meilleur de nos connaissances et sur base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit est en conformité aux réglementations européennes concernant les contaminants (inclus les métaux lourds, les pesticides, les mycotoxines, etc.).

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ : L'emballage primaire est en conformité avec toutes les législations Belges et européennes (1935/2004/CE, 2011/10/CE, 2023/2006/EC,...).

Le produit (et les ingrédients) ne contient pas de nanomatériaux

L'origine géographique est toujours indicative et est donnée sur la base de nos connaissances actuelles. Les pays d'origine peuvent changer en fonction de la disponibilité sur le marché mondial.

Plan d'analyse

Paramètre	Fréquence
info disponible sur demande	

Mode d'emploi

Allergènes

Nr	Code	Gs1Code	Nom	Valeur	Contamination croisée
	1.1	UW	Blé	-	-
	1.2	NR	Seigle	-	-
	1.3	GB	Orge	-	-

	1.4	GO	Avoine	-	-
	1.5	GS	ÉPAUTRE	-	-
	1.6	GK	Blé Khorasan	-	-
	1.0	AW	glutes	-	-
	2.0	AC	Crustacés	-	-
	3.0	AE	OEuf	-	-
	4.0	AF	Poissons	-	-
	5.0	AP	Arachides/ cacahuètes	-	-
	6.0	AY	Soja	-	-
	7.0	AM	Lait de vache	-	-
	8.1	SA	Amandes	-	-
	8.2	SH	Noisettes	+	+
	8.3	SW	Noix	-	-
	8.4	SC	Noix de cajou	-	-
	8.5	SP	Noix de pécan	-	-
	8.6	SR	Noix du Brésil	-	-
	8.7	ST	Pistaches	-	-
	8.8	SM	Noix de Macadamia et noix du Queens	-	-
	8.0	AN	Fruits à cocques	+	+
	9.0	BC	Céleri	-	-
	10.0	BM	Moutarde	-	-
	11.0	cendre	Graines de sésame	-	-
	12.0	AU	Dioxyde de soufre et sulfites	-	-
	13.0	NL	Lupin	-	-
	14.0	UM	Mollusques	-	-
	20.0	ML	Lactose	-	-
	21.0	NC	Cacao	-	-
	22.0	MG	Glutamate (E620 – E625)	-	-
	23.0	MK	Poulet	-	-
	24.0	NK	Coriandre	-	-
	25.0	NM	Mais	-	-
	26.0	NP	Légumineuse	-	-
	27.0	MC	Boeuf	-	-
	28.0	MP	Porc	-	-
	29.0	NW	Carotte	-	-

La fiche ci-dessus a été établie avec les plus grands soins et comporte les renseignements les plus précis, les plus correctes et les plus complets disponible au moment de l'impression de celle-ci. Néanmoins Ranson NV ne peut pas être rendu responsable pour la justesse totale et l'intégralité totale de cette fiche technique. Cette fiche technique a été établie pour vous sur base strictement confidentielle. Par conséquent, elle ne peut être copiée ni être répandue sans autorisation préalable par la Société RANSON S.A.. Pour les produits réemballés par vos soins, les données reprises ci-dessus ne sont plus valables après ouverture des emballages de la Société RANSON S.A..