


FT N092100		N092100	
Date	22/07/15		
Version	B	Pistache naturelle hachée 3-8 mm	
			
Fiche Technique			
Technical sheet		3-8 mm natural pistachio	

1. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT / PRODUCT CHARACTERISTICS

Description Partie comestible du fruit du pistachier (*Pistacia Vera*), décortiquée, hachée et calibrée.

Description Edible part of the pistachio tree (*Pistacia Vera*), shelled, grinded and sized.

Liste des ingrédients Pistache (100%)

Ingredients list Pistachio (100%)

Principale origine du fruit USA- Iran

Main country of fruit origin USA - Iran

Fruisec se tient à disposition de ses clients afin de leur faire connaître, s'ils le souhaitent, l'origine précise des fruits à coques qui leur ont été livrés
Fruisec makes available to its customers, if they wish, the precise origin of nuts that have been delivered

Origine des autres ingrédients : -

Other ingredients origins : -

Couleur <i>Colour</i>	Jaune-vert, avec particules de peau brune <i>Yellow to green, with brown skin particles</i>
Goût <i>Taste</i>	Caractéristique de la pistache <i>Pistachio characteristic</i>
Texture <i>Texture</i>	Souple <i>Smooth</i>

2 - CONSERVATION – CONDITIONNEMENT / PRESERVING - PACKAGING

Conditions de stockage / Storage conditions :

DLUO : dans l'emballage d'origine, non ouvert / *Best Before End (BBE) : in the original not opened packaging.*

Dans un local sec, à une température de 8 à 15°C (sauf dérogation contractuelle) / *In a dry place, between 8 and 15°C (or according to a specific contract)*

Tout emballage ouvert doit être utilisé rapidement / *Any opened packaging must be quickly used.*

Etiquetage / Labelling :

nom du produit, code produit du fournisseur, N° lot, DLUO, adresse fournisseur ou code emballeur.
product name, supplier's product code, lot nr, BBE, supplier address or code.


Code douanier <i>Customs code</i>	08 02 52 00
---------------------------------------------	--------------------

DLUO <i>BBE</i>	12 mois
---------------------------	---------

Emballages disponibles / Available packaging :

Article / item code

N092100 70014	sac/bag 10 kg, 18 sac/bag per carton/box, 2 cartons/boxes per pallet conditionné sous atmosphère modifiée / modified atmosphere packaging
N092100 20115	sac/bag 10 kg, 1 sac/bag per carton/box, 24 cartons/boxes per pallet conditionné sous atmosphère modifiée / modified atmosphere packaging
N092100 20075	sac/bag 1 kg, 12 sac/bag per carton/box, 36 cartons/boxes per palette/palet conditionné sous atmosphère modifiée / modified atmosphere packaging
-	-
-	-
-	-
-	-

	<h1>N092100</h1>	Version n°	B
		Date	22/07/15

3 - DONNEES PHYSICO-CIMIQUES / PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

	Valeur - unité / Value - unit	Tolérance - unité / Tolerance - unit	Méthode d'analyse / Analysis method
Humidité / Moisture (%)	< 6	0,5%	Dessiccateur à infra-rouges / Infra-red dryer
Acidité Gras Libre (Free fatty acid) % oleic acid of the produit	< 1 %	1,30%	ISO 660
Granulométrie / Particle size			
> 8 mm	5 % max	-	Tamiseur Retsch,, sur grilles Afnor à maille carrée (Ronde pour les noisettes entières) / Retsch siever, on Afnor square mesh (round for whole hazelnut)
2-8 mm	75 % mini	-	
-	-	-	
-	-	-	
-	-	-	
Densité / Density (g/L)	-		Remplissage par coulée libre / free-flow filling

Couleur / color	L	a	b	Minolta 450
	-	-	-	

Aw	-
Awmètre	

4- SECURITE ALIMENTAIRE / FOOD SAFETY

CORPS ETRANGERS / FOREIGN BODIES :	Valeur - unité / Value - unit	Tolérance - unité / Tolerance - unit	Méthode d'analyse / Analysis method
Métaux * (Fer-Non Fer 2mm-Inox 2.5mm) Metal* (Ferrous-No Ferrous 2 mm - Stainless steel 2.5mm)	absence	-	Détecteur métaux / metal detector
Exogène dur (verre-pierre) / Exogenous hard (glass-stone)	absence (>0,02 g)	-	Recherche visuelle / visual inspection
Endogène dur (coquille) / Endogenous hard (shell)	<1/ton (>5x5mm or >0,02g)	1/ton max (<5x5mm or <0,02g)	Recherche visuelle / visual inspection
Exogène et Endogène souple / Exogenous and Endogenous soft	0.001% (en poids / in weight)	-	Recherche visuelle / visual inspection


*sauf carton origine / except original box

MYCOTOXINES / MYCOTOXINS :	Valeur - unité / Value - unit	Méthode d'analyse / Analysis method
Aflatoxines B1, B2, G1, G2 (µg/Kg)	< 10	NF EN 12955
Aflatoxine B1 (µg/Kg)	< 8	NF EN 12955

FRUISEC recommande à ses clients de respecter le mode de prélèvement et la méthode d'analyse officiels définis dans la réglementation européenne en vigueur afin d'avoir des résultats non contestables.

FRUISEC recommends his customers to respect the official mode of sampling and the method of analysis described in the current European regulation, to obtain non-controversial results.

MICROBIOLOGIE MICROBIOLOGY	Valeur - unité Value - unit	Tolérance - unité Tolerance - unit	Méthode d'analyse Analysis method
Flore totale revivifiable / Total vital count	-	-	3 M 01/ 1-09-89
Levures / Yeasts	< 1000 / g	< 5000 / g	NF ISO 21527-2
Moisissures / Moulds	< 10 000/g	< 50 000/g	NF ISO 21527-2
Entérobactéries / Enterobacteriaceae	-	-	3M 01 / 08-06/01
Escheriachia Coli	<1 / g	<10 / g	3M 01 / 08-06/01
Listeria monocytogenes	Neg. / 25g	< 10 / g	AES 10/3-09/00 (based on NF EN ISO 11290-1)
Salmonella	Neg. / 25g	Neg. / 25g	AES 10/4-05/04 (based on NF EN ISO 6579)

	<h1>N092100</h1>	Version n°	B
		Date	22/07/15

OGM et IONISATION / GMO and IRRADIATION :

Ce produit est élaboré à partir d'ingrédients « conventionnels ». Il n'est donc pas soumis aux obligations d'étiquetage et de traçabilité, conformément à la réglementation européenne en vigueur. Certificats « non-OGM » : disponibles sur demande.

This product is made from "conventional" ingredients. Therefore it is not submitted to specific labelling and tracability, according to current European Community regulations. "GMO-free"certificate: available on request.

Ce produit et les ingrédients qui le composent n'ont pas subi de traitement d'ionisation. Il n'est donc pas soumis à l'obligation d'étiquetage définie par la réglementation européenne en vigueur.

This product and its ingredients have not been irradiated. Therefore it is not submitted to specific labelling, according to current European Community regulations.

ALLERGENES ALIMENTAIRES / FOOD ALLERGENS :

Allergène	Allergen	PRESENCE DANS USINE / PRESENCE IN FACTORY	PRESENCE SUR MEME LIGNE / PRESENCE IN SAME LINE	PRESENCE DANS PRODUIT / PRESENCE IN PRODUCT
Lait / dérivé	Milk/ derivative	Oui / yes	Oui / Yes	Non / No
Œuf / dérivé	Eggs / derivative	Non/no	Non / No	Non / No
Poisson et dérivé	Fish/derivative	Non / No	Non / No	Non / No
Mollusque et dérivé	Mollusk/derivative	Non / No	Non / No	Non / No
Crustacés et dérivé	Crustacean /derivative	Non / No	Non / No	Non / No
Moutarde	Mustard	Non / No	Non / No	Non / No
Celeri	Celery	Non / No	Non / No	Non / No
Soja / dérivé	Soya / derivative	Non / No	Non / No	Non / No
Arachide / dérivé	peanut / derivative	Non / No	Non / No	Non / No
Fruits à coque (Noix, amande, pistache, macadamia, cajou, noisette, pécan)	Nuts (Walnut, almond, pistachio, macadamia, cashew, hazelnut, pecan)	Oui / Yes	Oui / Yes	Oui / Yes
Céréale contenant du gluten >20 mg/Kg	Gluten	Non / No	Non / No	Non / No
Sésame / dérivé	Sesame / derivative	Non / No	Non / No	Non / No
Sulphites >10mg/Kg exprimé en SO2	Sulphites >10mg/Kg	Non / No	Non / No	Non / No
Lupin	Lupin	Non / No	Non / No	Non / No

Ce produit peut contenir des fruits à coques et dérivés de lait.

This product may contain nuts and milk derivative.

5 - NUTRITION et DIETES

Valeurs nutritionnelles pour 100 g / nutritional values for 100 g	Valeur - unité / Value - unit		Commentaires / Comments
Protéines / proteins (N x 5,3) (g)	20,3		Source bibliographique Reference book Souci - Fachmann - Kraut
Lipides / fat (g)	45,4		
dont acide gras saturés (g) / saturated fatty acids	5,6		
Glucides disponibles / available carbohydrates (g)	19,3		
dont sucre (g) / sugar	7,7		
Fibres alimentaires / dietary fibres (g)	10,3		
Minéraux / minerals (g)	1,8		
Sodium (mg / 100 g) / Natrium	1,0		
Valeur énergétique en kJ (kCal) / energy value	2408,3	577,2	

Compatibilité avec des diètes spécifiques / suitability for specific diets :

Certificat kasher	oui / Yes	<i>kosher certificate</i>
Compatible avec alimentation halal	oui / Yes	<i>suitability for a muslim diet</i>
Convient à une diète végétarienne	oui / Yes	<i>suitability for a vegetarian diet</i>
Convient à une diète végétalienne	oui / Yes	<i>suitability for a vegan diet</i>
Issu de l'agriculture « bio »	non / no	<i>organic food origin</i>

Fiche technique Vérifiée et validée par	Maryline Lheureux	Responsable Qualité et R&D
	Virginie Cabos	Responsable assurance qualité