

| | | | |
|---|-------------------------------|--------------------|-------------------|
|  | FICHE TECHNIQUE CLIENT | Référence : | FTC-NME-05 |
|---|-------------------------------|--------------------|-------------------|

| | |
|----------------|---|
| Produit | CERNEAUX DE NOIX MOITIÉS EXTRA CLAIRS FORMAT 1 kg LA PULPE |
|----------------|---|

| | |
|--------------------|-------------------|
| Ingrédients | 100 % Noix |
|--------------------|-------------------|

| | |
|---------------|-----------------|
| Marque | La Pulpe |
|---------------|-----------------|

| | | |
|-----------------|--------------------|-----------------------|
| Code EAN | Sachet 1 kg | 328913170115 5 |
|-----------------|--------------------|-----------------------|

| | |
|----------------------|-----------------|
| Code douanier | 08023200 |
|----------------------|-----------------|

| | | |
|------------|-----------------------------|----------------|
| DDM | Totale | 15 mois |
| | Garantie à réception | 6 mois |

| | | |
|-----------------------------------|------------------------|---|
| Conditions de conservation | Avant ouverture | À conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de l'humidité |
| | Après ouverture | À conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière dans un récipient fermé hermétiquement et à consommer rapidement |

| | | |
|---|-------------------------|--|
| Caractéristiques organoleptiques | Goût / odeur | Caractéristique des noix Pas de faux goût / odeur |
| | Couleur | Peau claire Chaire blanc-crème |
| | Aspect / texture | Moitié de cerneaux de noix (minimum 85 %) |

| | | |
|--|------------------------|------------------------|
| Caractéristiques microbiologiques | Salmonelles | Absence/25 g |
| | Bacillus cereus | < 1000 ufc/g |
| | E. coli | < 10 ufc/g |

| | | |
|--|--|------------------------------|
| Valeurs nutritionnelles moyennes dans 100 g | Energie | 2 880 kJ 698 kcal |
| | Matières Grasses Dont acides gras saturés | 64 g 5.7 g |
| | Glucides Dont sucres | 11 g 3 g |

| | | | |
|---|-------------------------------|--------------------|-------------------|
|  | FICHE TECHNIQUE CLIENT | Référence : | FTC-NME-05 |
|---|-------------------------------|--------------------|-------------------|

| | | |
|---------------------------------------|------------------|----------|
| <i>Source bibliographique : Ciqua</i> | Protéines | 15 g |
| | Sel | < 0.01 g |

| | | |
|------------------------|--|-------|
| Défauts tolérés | Pourris | 0.5 % |
| | Moisis | 0.5 % |
| | Débris de coque ou CE endogènes | 0.1 % |
| | Couleur foncée | 8 % |
| | Eraflés (sur moitiés) | 10 % |
| | CE exogènes | Aucun |

| | | |
|---|--|---|
| Autres informations sur le produit | Allergènes | Contient des noix et des produits dérivés des noix |
| | Pesticides | Résidus pesticides et métaux lourds conformes à la législation européenne |
| | Teneur maximale Aflatoxines B1 | < 2 ppb |
| | Teneur maximale Aflatoxines totales (B1 B2 G1 G2) | < 4 ppb |
| | BPA | BPAni |
| | OGM / Ionisation | Sans OGM - Absence de traitement d'ionisation |

| | | |
|---|-------------------------------------|--------------------|
| Conditionnement et palettisation | Format | Sachet 1 kg |
| | Dimensions sachet (L x l) | 290 x 205 mm |
| | Nombre de sachets/colis | 10 |
| | Dimensions colis (L x l x h) | 390 x 245 x 285 mm |
| | Poids brut colis | 10.3 kg |
| | Nombre de colis/couche | 8 |
| | Nombre de couches/palette | 8 |
| | Nombre de colis/palette | 64 |

| | | | |
|---|-------------------------------|--------------------|-------------------|
|  | FICHE TECHNIQUE CLIENT | Référence : | FTC-NME-05 |
|---|-------------------------------|--------------------|-------------------|

| | | |
|--|--|-------------------|
| | Nombre de sachets/palette | 640 |
| | Dimensions palettes (L x l x h) | 80 x 120 x 200 cm |
| | Poids brut palette | 690kg |

Historique des modifications :

| | | | |
|--------------------|---|-------------------------|------------|
| Créé par | Emeline Elissalde / Responsable Qualité | Date de création | 10/05/2016 |
| Modifié par | Margot Byron / Ingénieur Qualité | Date de révision | 20/07/2018 |
| Modifié par | Malika Aouchiche / Service Qualité | Date de révision | 02/06/2022 |
| Modifié par | Chloé Brailon / Service Qualité | Date de révision | 07/05/2024 |
| Modifié par | Margot Byron / Service Qualité | Date de révision | 03/02/2025 |