CODE PRODUIT : **11371 - E8000**

DESCRIPTION

Amandons de noisettes nature (sans opération de grillage ou autre après cassage).
Calibre compris entre 13 et 15 mm de diamètre équatorial de l'amandon (tolérance : 10 % en nombre pour calibre directement inférieur ou supérieur).

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Amandons de couleur marron naturelle de la peau. Le goût et l'odeur sont caractéristiques de la noisette.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Matières étrangères	0.05% en poids
Noisettes non entièrement développées, frippées	2% en nombre
Noisettes rances, pourries, moisies, attaquées par les insectes	2% en nombre
Noisettes détériorées mécaniquement + morceaux	3% en poids
Noisettes en coque + fragment de coque	0.2% en poids

	Méthode d'analyse	*Valeur de référence*	*Tolérance*	
			Min.	*Max.*
Eau, % (m/m),	DIN 10229	5	3	10
Aflatoxine B1 / B1, B2, G1, G2	HPLC	< 5 ppb / < 10 ppb		
Autres contaminants (pesticides, métaux lourds)	Conforme à la réglementation en vigueur lorsqu'elle existe			

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	Valeur cible
B. cereus /g	100
ASR /g	100
S.aureus /g	100
E. coli /g	100
Levures /g	10000
Moisissures /g	10000
Salmonelles /25g	absence

CARACTERISTIQUES NUTRICIONNELLES

Valeur énergétique Kcal / Kj	600 / 2500
Teneur en glucide moyenne ,% (essentiellement saccharose)	5
Teneur en lipide moyenne ,% (essentiellement acide oléique et acide linoléique)	60
Potassium, mg/100g	600 à 700
Phosphore, mg/100g	350 à 400
Calcium, mg/100g	200
Magnésium, mg/100g	100
Fer ,mg/100g	3
Vitamine E,mg/100g	28

CONDITIONS DE STOCKAGE

Les noisettes doivent être entreposées dans leur emballage hermétiquement fermé, dans un local couvert, bien protégé du soleil, de la pluie et d'une chaleur excessive. Le local doit être sec, exempt d'odeurs désagréables et protégé contre l'entrée d'insectes et autres.
Hygrométrie inférieure à 70 %
Température inférieure à 20 °C
Pour des conservations de longue durée, une température inférieure à 4°C est préférable.

CONDITIONNEMENT / PALETTISATION

Sur palettes Europe filmées :

- ☞ Colis origine
- ☞ Sacs polyéthylène bleus/jaunes garantis alimentaires
- ☞ Sachets polyéthylène garantis alimentaires

Les emballages ou les matériaux d'emballage utilisés sont conformes à la réglementation en vigueur relative aux matériels et objets en contact des denrées alimentaires.

DLUO

1 an

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

- ☞ **OGM**

  Règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003
  Produit non soumis à déclaration d'OGM

☞ **Allergènes**

	Présence intentionnelle dans le produit (hors contamination fortuite) selon les directives 2003/89/CE, 2006/142/CE et 2007/68/CE	
	Non	Oui
Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produit à base de ces céréales	X	
Crustacés et produit à base de crustacés	X	
Œufs et produits à base d'œufs	X	
Poissons et produits à base de poissons	X	
Arachides et produits à base d'arachides	X	
Soja et produits à base de soja	X	
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	X	
Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland et produits à base de ces fruits		X
Céleri et produits à base de céleri	X	
Moutarde et produits à base de moutarde	X	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	X	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO2	X	
Lupin et produits à base de lupin	X	
Mollusques et produits à base de mollusque	X	

Information selon le type de conditionnement :

Colis origine	Allergène majeur
Sacs polyéthylène bleus/jaunes	
Sachets polyéthylène garantis alimentaires	Allergène majeur Produit fabriqué dans un atelier qui utilise : Céleri, sésame, pistache, graines de moutarde, gluten. Des traces d'allergènes dans le produit sont possibles.

☞ **Ionisation**

Produit non ionisé

☞ **Autres informations**

Nous ne pouvons garantir les valeurs physiques , chimiques et microbiologiques que dans le cadre de la sécurité de notre procédé d'échantillonnage et des méthodes d'analyse que nous utilisons.
Toutes les matières premières utilisées dans le cadre de notre production sont contrôlées dans un laboratoire externe accrédité.
Les spécifications des producteurs de ces matières premières garantissent que les valeurs légales prescrites dans le cadre des directives européennes (par ex. pesticides, métaux lourds, toxines ..) sont respectées.

L'utilisateur de ce produit est responsable du respect de toutes les directives légales.