



12 impasse de la  
Capitelle  
ZAE Cresse Saint Martin  
34660 Cournonsec

## FICHE TECHNIQUE

CERNEAUX DE NOIX  
Catégorie: Hâché noble 3/10mm  
SACHET 2,5 kg

Révisée le  
11/05/2015

Gencode: 3760201490532

Code emballer: 34 239C

Agrément sanitaire: non concerné

Origine géographique	Lieu de conditionnement
Moldavie, Roumanie, Bulgarie, Ukraine, France (selon pousses annuelles saisonnalisées)	France

Tolérance typologique
Poids en écornés, 1/4, invalides, brisures et débris d'épiderme par rapport au poids total: inf./égal 20%
Cette tolérance admet au maximum: 8% de poids en invalide et/ou 1/4, 1% de poids de brisures et de débris d'épiderme

Aspect macroscopique
<b>Hâché:</b> Quarts, huitièmes et morceaux de noix respectant une taille maximale de 10mm. Cerneaux de noix clairs, sains classés en catégorie supérieure. Peuvent être de couleur beige, brun clair. Ils doivent garder leurs caractéristiques essentielles d'aspect général, de qualité, de conservation et de présentation.

		% de la masse		
		Valeur cible	Tolérance	
Analyses macroscopiques	Corps étrangers endogènes (coques de noix, membranes...)	Absence	< 0,1	
	Corps étrangers exogènes (fragments d'emballages, métaux...)	Absence	0	
	Insectes morts ou vivants	Absence	0	
	Traces visibles d'attaque	Absence	≤0,5	
	Cerneaux pourris ou rances	Absence	≤0,5	
	Cerneaux moisissés ou traces	Absence	≤0,5	
	Cerneaux foncés	Absence	≤7	
	Non-conformes aux spécifications min. (parties véreuses, desséchées, racornies)	Absence	≤ 5	
		Références / normes	Valeur cible	Tolérance
Analyses organoleptiques	Couleur	Conforme à sa catégorie. CEE/ONU/DF02	Claire	
	Odeur	Franche et caractéristique		
	Saveur	Douceur avec amertume en arrière bouche, pas de goût étranger à celui de la noix, exclusion de goût de moisi ou de rance		

Analyses physico-chimiques	Humidité	CEE/ONU/DF02	5%	
	Matière grasse		<70%	
	Aflatoxine B1	Plan de surveillance annuel CE/165/2010	<2 µg	
	Aflatoxine B1, B2, G1, G2	Plan de surveillance annuel CE/165/2010	<4 µg	
Analyses microbiologiques	<i>Salmonella spp.</i>	Plan de surveillance systématique (FCD)	Absence dans 25 g	Absence dans 25 g
	<i>Escherichia coli</i>	Plan de surveillance systématique (FCD)	<10 ufc/g	100 ufc/g
	<i>Bacillus cereus</i>	Plan de surveillance systématique (FCD)	<100 ufc/g	1 000 ufc/g
	Flore aérobie 30°C	Plan de surveillance systématique (FCD)	<30 000 ufc/g	300 000 ufc/g
	Levures et Moisissures	Plan de surveillance systématique (FCD)	<5 000 ufc/g	50 000 ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Plan de surveillance systématique (FCD)	<100 ufc/g	1 000 ufc/g

Valeurs nutritionnelles (pour 100g)	Valeur énergétique	Graisses (dont AGS)	Glucides (dont Sucres)	Protéines	Sel
	698 Kcal	63,8 g (dont 5,73 g)	10,8 g (dont 3 g)	14,7 g	<0,003 g
	2880 Kj				

Conditionnement	Sachet de 2,5 kg (poids net), conditionnement sous atmosphère protectrice (azote)
	Nombre de sachets / carton = 6, soit 15 kg net de denrées / carton
	Nombre de cartons / couche = 8, soit 120 kg net de denrées / couche
	Nombre de couches / palette = 5, soit 600 kg net de denrées / palette
Conservation	Date de durabilité minimale: 12 mois. En été prévoir des minimas de stocks (1 à 3 mois). A conserver en entrepôt tempéré (10 à 25°C). Conseil distributeur pour le consommateur: A conserver en local frais avant ouverture, puis en bas du réfrigérateur.

Présence d'allergène	Fruits à coque (noix)
----------------------	-----------------------

<b>Absence OGM</b>
Nous certifions que les cerneaux sont produits à partir de matières premières issues de culture traditionnelle à l'exclusion de tout Organisme Génétiquement Modifié, et ne nécessitent pas d'étiquetage ni de transcription relatifs aux OGM tel que défini par les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.

<b>Absence de traitements ionisants</b>
Nous attestons que les cerneaux n'ont subi aucun traitement ionisant tel que défini par la directive 1990/27/CE

nous attestons que les cartons n'ont subi aucun traitement ionisant tel que défini par la directive 1993/202.