

INFORMATIONS PRODUIT

Code article : 123457 (250g), 96 (1kg), 96D (5kg), 96F (150g), 2573 (1kg ECO)

Dénomination légale : **Graines de pavots**

Désignation commerciale : Graines de pavots



Pays de transformation : Espagne

Description du produit : La récolte de pavot est reçue et séparée à l'aide d'un crible à trommel, d'épierreurs et de la gravité. Les graines sont nettoyées à l'aide de tamis vibrants, de colonnes à débit d'air et de tables gravitaires.

Déclaration d'ingrédients – en conformité au règlement INCO (1169/2011)

Graine de PAVOT

Mode d'emploi : Ses usages courants sont, entre autres, les garnitures et le confiserie.

- **CONSERVATION**

Durée de conservation : 24 mois

Conditions de conservation du produit :

Avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	525 / 2167 Kcal/kJ
- Matières grasses	42,33g
Dont acides gras saturés	5,58g
- Glucides	2,9g
Dont sucres	1,6g
- Fibres	22,8g
- Protéines	21,77g
- Sel	0,01g

SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

D'après le règlement n°1169/2011, les allergènes suivants doivent être mentionnés sur la liste d'ingrédients
 → **Inscrire « + » si présence et « - » si absence**

Allergènes	Présent dans le produit	Contamination croisée possible		
		Présent sur la ligne de production	Présent dans l'usine	Risque de contamination croisée*
ARACHIDE et dérivés	-	-	+	-
CEREALES CONTENANT DU GLUTEN et dérivés**	-	+	+	+
CRUSTACES et dérivés	-	-	+	-
FRUITS A COQUES et dérivés***	-	+	+	+
LAIT et dérivés (y compris lactose)	-	+	+	+
LUPIN et dérivés	-	+	+	+
MOLLUSQUES et dérivés	-	-	+	-
MOUTARDE et dérivés	-	+	+	+
ŒUFS et dérivés	-	-	+	-
POISSONS et dérivés	-	-	+	-
SOJA et dérivés	-	+	+	+
SULFITES ET ANYDRHIDE SULFUREUX (supérieur à 10mg/kg)	-	+	+	+
SESAME et dérivés	-	+	+	+
CELERI et dérivés	-	-	+	-

** blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et les produits à base de céréales contenant du gluten.

*** amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia et noix de Queensland et produits à base de ces fruits.

Critères physico-chimiques	
Humidité	≤10%
a _w	0,50-0,70
Pureté	≥99,90%

Critères microbiologiques	
Germes	Limite maximale
Flore anaérobie totale	<1 000 000 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	<10 UFC/g
Entérobactéries	<100 000 UFC/g
Salmonelles	Absence/25g
Listeria monocytogène	<10 UFC/g
Bacillus cereus	<1 000 UFC/g
Levures et moisissures	<10 000 UFC/g

DONNÉES LOGISTIQUES

UVC					
EAN 13	3663327012261	-	3663327000619	3663327002644	3663327000046
Poids net (kg)	1	0,150	0,250	1	5
Poids brut (kg)	1,001	0,156	0,258	1,021	5,338
Dimensions (L x l x h) (cm)	19 x 29,5	11 x 19,5	14 x 21	21,5 33	Diam 25,1

Colis					
EAN 14	-	-	13663327000616	-	-
Poids net (kg)	20	7,5	3	12	5
Poids brut (kg)	20,562	8,274	3,303	12,794	5,338
Dimensions (L x l x h) (cm)	43 x 31 x 25	40 x 30 x 18	29 x 19,5 x 17,5	43 x 31 x 25	119 x 79 x 25
Nombre d'UV / colis	20	50	12	12	1

Palettisation					
EAN 14	-	-	-	-	-
Poids net (kg)	600	270	288	540	325
Poids brut (kg)	616,86	297,864	317,088	575,73	348,37
Dimensions (L x l x h) (cm)	80 x 120				
Nombre de colis / couche	6	6	16	9	13
Nombre de couches / palette	5	6	6	5	5
Nombre de colis / palette	30	36	96	45	65

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÉGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1830/2003 et n°1829/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives n°1999/2/CE et n°1999/3/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°396/2005 et n°178/2006.

- **MÉTAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1881/2006

- **RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES**

Non applicable.

- **GARANTIE ABSENCE NANOMATÉRIAUX**

Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des substances à l'état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE n°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE n°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.

Les informations présentes sur cette fiche technique sont valables ce jour et peuvent être sujettes à modification en fonction de l'évolution des matières premières utilisées et de leur actualisation.