



# Graines de tournesol

1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	<b>Graines de tournesol</b>
DESCRIPTION	Graines de tournesol issues de la plante <i>Helianthus annuus</i> .
POIDS NET	<b>1,000 kg (Sachet)</b> <b>5,000 kg (Seau)</b>
DATE DE DURABILITE MINIMALE (DDM)	9 mois dans son emballage d'origine.
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit frais (<20°C) et sec, à l'abri de l'humidité.
CODE PRODUIT	<b>8816 (Sachet)</b> <b>8819 (Seau)</b>
ORIGINE	Mondiale
CODE DOUANIER	1206.0099

## DECLARATION D'INGREDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011)

Graines de tournesol (99,95%).

## 2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Gris
ASPECT	Caractéristique de la graine de tournesol
ODEUR	Neutre
GOUT	Caractéristique du tournesol

## 3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	TOLERANCE	VALEUR CIBLE
HUMIDITE	9 %	-
INDICE DE PEROXYDE	3 %	-



#### 4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

<b>VALEUR ENERGETIQUE</b>	<b>2425 kJ soit 580 kcal</b>
<b>MATIERES GRASSES</b> - Dont acides gras saturés	<b>49 g</b> <b>5,4 g</b>
<b>GLUCIDES</b> - Dont sucres	<b>12,30 g</b> <b>0 g</b>
<b>PROTEINES</b>	<b>22,5 g</b>
<b>SEL</b>	<b>0,005 g</b>

#### 5. CONDITIONNEMENT

	<b>UVC : Sachet 1 kg</b>	<b>Colis : 12x1kg</b>	<b>UVC : Seau 5 kg</b>
<b>EAN 13/14</b>	<b>3701090500841</b>	-	<b>3701090500858</b>
<b>POIDS NET</b>	1,000 kg	12,000 kg	5,000 kg
<b>POIDS BRUT</b>	1,020 kg	12,240 kg	5,300 kg
<b>DIMENSIONS (L x l x h)</b>	210x75x310 mm	430x310x250 mm	270x270x202 mm
<b>NOMBRE D'UV / COLIS</b>		12	
<b>PALETTISATION</b>			
<b>POIDS NET</b>		360 kg	300 kg
<b>POIDS BRUT</b>		392 kg	343 kg
<b>TYPE PALETTE</b>		EURO 80x120 cm	EURO 80x120 cm
<b>NOMBRE DE COLIS / COUCHE</b>		6	12
<b>NOMBRE DE COUCHE / PALETTE</b>		5	5
<b>NOMBRE DE COLIS / PALETTE</b>		30	60



## 6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
FLORES TOTALES	<100 000 000 UFC/g
LEVURES & MOISSURES	<100 000 UFC/g
E.COLI	<1 000 UFC/g
BACILLUS CEREUS	<10 000 UFC/g
LISTERIA MONOCYTOGENES	<100 UFC/g
SALMONELLA SPP.	Absence dans 25g

## 7. ALLERGENES\*

PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN	X		
CRUSTACES ET DERIVES	X		
MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES	X		
POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON	X		
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS A BASE D'ŒUFS	X		
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS	X		
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA	X		
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES	X		
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME	X		
MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
LUPIN ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI	X		
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO2)	X		

\*Présence d'allergènes selon les directives Ce produit est conforme à la Directive européenne 2007/68/CE du 27/11/2007 modifiant l'annexe III bis de la Directive 2000/13/CE en ce qui concerne certains ingrédients alimentaires.

## 8. SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Ce produit est exempt d'ingrédients et d'additifs génétiquement modifiés. Par conséquent, le produit ne nécessite pas d'étiquetage conformément aux directives 1829/2003 et 1830/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié conformément à la directive 1999/2/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme au règlement CE N°396/2005.

- **AFLATOXINES**

Conforme au règlement CE N°165/2010.



- **METAUX LOURDS**

Conforme au règlement CE N°1881/2006 et à ses modifications.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE N°1935/2004 ; au règlement CE N°2023/2006, 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.