

INFORMATIONS PRODUIT

Code article : 12025 (250g), 12103M (100g), 12103B (1kg), 2460 (100g)

Dénomination légale : **Noix de pécan**

Code douanier : 08029010

Désignation commerciale : Noix de pécan

Pays de transformation : Pays-Bas

Description du produit : Les noix de pécan sont récoltées, séchées, triées et emballées.

Photo

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

NOIX DE PECAN (100%)

Peut contenir des traces d'autres FRUITS A COQUES.

Mode d'emploi : Prêt à consommer

- **CONSERVATION**

Durée de conservation : 12 mois

Conditions de conservation du produit :

Avant ouverture : A conserver dans un lieu frais, sec et à l'abri de la lumière. Il est recommandé une température comprise <5°C et une humidité relative comprise entre 40% et 65%.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	654 / 2889 Kcal/kJ
- Matières grasses	72g
Dont acides gras saturés	6,2g
- Glucides	14g
Dont sucres	3,9g
- Protéines	9,2g
- Sel	0g

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	<5%
FFA	<0,5%

Aflatoxines B1	<2ppb
Aflatoxines totales	<4ppb
Indice peroxyde	<5meqO2/kg

Critères microbiologiques	
Germes	Limite maximale
Coliformes	<200 UFC/g
E.coli	<10 UFC/g
Salmonelles	Absence/375g
Flore totale	<50 000 UFC/g
Levures	<5 000 UFC/g
Moisissures	<20 000 UFC/g

DONNÉES LOGISTIQUES

UVC				
EAN 13	3663327000695	/	3663327001128	3663327012513
Poids net (kg)	0,250	0,100	1	0,100
Poids brut (kg)	0,258	0,101	1,021	0,107
Dimensions (L x l x h) (mm)	140 x 210	190 x 150	215 x 330	140 x 188

Colis				
EAN 14	13663327000692	/	/	/
Poids net (kg)	3	2,5	10	1,2
Poids brut (kg)	3,303	2,999	10,752	1,491
Dimensions (L x l x h) (mm)	290 x 190 x 175	400 x 300 x 180	430 x 310 x 250	290 x 195 x 175
Nombre d'UV / colis	12	25	10	12

Palettisation				
Poids net (kg)	288	90	300	115,20
Poids brut (kg)	317,088	107,964	322,56	143,136
Dimensions (L x l x h) (cm)	80 x 120	80 x 120	80 x 120	80 x 120
Nombre de colis / couche	16	6	6	16
Nombre de couches / palette	6	6	5	6
Nombre de colis / palette	96	36	30	96

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.