



INFORMATIONS PRODUIT

Code article : 555 (250g), 9575 (1kg), 9575B (1kg)

Dénomination légale : **Noisettes hachées**

Désignation commerciale : Noisettes hachées

Photo

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

NOISETTES (100%)

Mode d'emploi : A consommer tel quel.

- **CONSERVATION**

Durée de conservation : 12 mois

Conditions de conservation du produit :

Avant ouverture : A stocker dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	654 / 2699 Kcal/kJ
- Matières grasses	61g
Dont acides gras saturés	4,5g
- Glucides	7,3g
Dont sucres	4,3g
- Protéines	15g
- Sel	0,0g
- Fibres	9,7g

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	1,50-2,50%
Aflatoxines B1	<5µg/mg
Aflatoxines totales	<10 µg/mg

Granulométrie	2-4mm : >90%
Acide gras libre	0,60-1,00%acide oléique
Indice de peroxyde	1,00-2,00meqO2/kg

Critères microbiologiques	
Germes	Limite maximale
<i>Escherichia coli</i>	<10UFC/g
Salmonelles	Absence/25g
Levures et moisissures	<50UFC/g
Coliformes	<10UFC/g
Entérobactéries	<10 UFC/g

DONNÉES LOGISTIQUES

UVC			
EAN 13	3663327000664	3663327003696	3663327001715
Poids net (kg)	0,250	1	1
Poids brut (kg)	0,258	1,021	1,001
Dimensions (L x l x h) (mm)	140 x 210	215 x 330	190 x 295

Colis			
EAN 14			13663327001712
Poids net (kg)	3	12	10
Poids brut (kg)	3,303	12,794	10,484
Dimensions (L x l x h) (mm)	290 x 195 x 175	400 x 300 x 250	400 x 300 x 180
Nombre d'UV / colis	12	12	10

Palettisation			
Poids net (kg)	288	360	240
Poids brut (kg)	317,088	383,820	251,616
Dimensions (L x l x h) (cm)	80 x 120	80 x 120	80 x 120
Nombre de colis / couche	16	6	6
Nombre de couches / palette	6	5	4
Nombre de colis / palette	96	30	24

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.