

INFORMATIONS PRODUIT

Code article : 18321B

Dénomination légale : Cerneaux noix

Code douanier : 0802320000

Désignation commerciale : Cerneaux noix hachés 2x5 kg

Pays de transformation : Ukraine

Description du produit : Cerneaux noix hachés 3-6 mm claires

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

Cerneaux de noix.

Mode d'emploi : /

- **CONSERVATION**

Durée de conservation : 12 mois

Conditions de conservation du produit : Avant ouverture à une température inférieure à 20°C.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	699 kcal/ 2926 kJ
- Matières grasses	66 g
Dont acides gras saturés	8 g
- Glucides	9 g
Dont sucres	2.25 g
- Protéines	15 g
- Fibres	6.5 g
- Sel	0.015 g

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	-	-	-	-

*Si vous indiquez « aucun risque » mais qu'il y a « présence d'allergènes » sur la ligne de production ou dans l'usine, merci de nous apporter la preuve qu'il n'y a pas de risque de contamination croisée par étude HACCP ou tout autre document (plan de nettoyage...).

** 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	4.8% max
Indice de peroxyde	2 mVal/kg max
Acides gras libres	4 mgKOH/g max
Cerneaux de noix moisies, rances, ayant une odeur ou un goût étranger, présentant des traces d'altération, endommagés par des parasites, présentant des insectes vivants.	Absence
Matières étrangères, y compris fragments de coque fragments de coquille, restes du péricarpe.	0.1% en poids
Cerneaux de noix d'une couleur différente.	Jusqu'à 10% en poids

Critères microbiologiques	
Germes	Limite maximale
Germes aérobies mésophiles	< 1 000 000 ufc/g
Escherichia coli	< 100 ufc/g
Salmonelles	Absence / 25g
Bacillus cereus	< 1000 ufc/g
Moisissures	< 10 000 ufc/g

Critères contaminants chimiques	
Critère	Limite maximale
Aflatoxines B1	2 µg / kg max
Aflatoxines B1 + B2 G1 + G2	4 µg / kg max



UVC			
EAN 13	/		
Poids net (kg)	5 Kg		
Poids brut (kg)	Kg		
Dimensions (L x l x h) (cm)			

Colis			
EAN 13	3663327019703		
Poids net (kg)	2x5 Kg		
Poids brut (kg)	10.5 Kg		
Dimensions (L x l x h) (cm)			

Palettisation			
Nombre de colis / couche	8		
Nombre de couches / palette	8		
Nombre de colis / palette	56 / 64		
Poids net	kg		
Poids brut	kg		

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°915/2023.

- **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.