

NOIX DE PECAN PIECES

Fiche technique

Np13.2, Spec ID 13116

Origine:

Mexique

Description du produit:

Les noix de pécan morceaux sont produites à partir de noix de pécan de bonne qualité. Les noix de pécan sont décortiquées, transformées et nettoyées jusqu'à un degré de qualité maximal qui dépasse les exigences de l'USDA pour les cerneaux de noix de pécan Fancy US No. 1. Les noix de pécan sont emballées pour répondre aux exigences des clients.

Produit du MEXIQUE. (Produit USA sur demande et selon disponibilité.)

Caractéristiques physiques:

Taille	:
Extra Large	11,1 - 14,3 mm (min 90%)
Large	7,9 - 12,7 mm (min 90%)
Small/medium	3,2 - 6,35 mm (min 85%)
Medium	4,8 - 9,5 mm (min 85%)
Small	3,2 - 6,4 mm (min 85%)
Midget	1,6 - 4,76 mm (min 85%)
Corps étrangers	< 0,05 % du poids
Corps étrangers dangereux	absence de verre et métal
Coques et fragments de coques	1/300 Lbs (136 kg) max
Défaut ou dommage	0,5% (du poids) max

Caractéristiques organoleptiques:

Odeur	Exempt d'odeur rance, amère ou autre odeur désagréable.
Saveur	Typique de la noix de Pecan, sans gout de rance ou de vieux
Texture	Ferme, croustillante
Apparence	Fancy: légèrement ambré à ambré / Choice: ambré à ambré foncé

Caractéristiques Chimiques:

Humidité	< 4,6 %
FFA (acidité oléique)	< 1 %
Peroxyde	< 4 meqO ₂ /kg

Caractéristiques microbiologiques:

Flore totale	< 10 000 cfu/g
Levures	< 500 cfu/g
Moisissures	< 500 cfu/g
Salmonelles	absence/25 g
E.Coli	<10 cfu/g

NOIX DE PECAN PIECES

Fiche technique

Np13.2, Spec ID 13116

Coliformes	< 100 cfu/g
Staphylococcus Aureus	< 10 cfu/g
Listeria monocytogenes	absence/125g
Enterobacteriaceae	< 100 cfu/g

Mycotoxines en accord avec la Reg. CE 915/2023 et versions actuelles

Aflatoxines B1 < 2 µg/kg

Aflatoxines Totales (B1, B2, G1, G2) < 4 µg/kg

Métaux lourds en accord avec la Reg. CE 915/2023 et versions actuelles

Pesticides en accord avec la Reg. CE 396/2005 et versions actuelles

Ingrédients:

Pecan 100 %

Allergènes:

Allergènes	Présent dans le Produit	Présent dans l'usine	Présent sur la ligne de production	Nature du constituant
Céréales contenant du gluten (blé, épeautre, blé khorassan, seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées) et dérivés	No	No	No	
Crustacés et dérivés	No	No	No	
Oeufs et dérivés	No	No	No	
Poissons et dérivés	No	No	No	
Arachide et dérivés	No	No	No	
Soja et dérivés	No	No	No	
Lait et dérivés	No	Yes	No	Beurre utilisé sur place mais dans une zone séparée (barrière physique complète en place).
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia ou noix de Queensland) et dérivés	Yes	Yes	Yes	Pecan uniquement
Céleri et dérivés	No	No	No	
Moutarde et dérivés	No	No	No	
Graines de sésame et dérivés	No	No	No	
Anhydride sulfureux et sulfite en concentration > 10ppm	No	No	No	

NOIX DE PECAN PIECES

Fiche technique

Np13.2, Spec ID 13116

Lupin et dérivés	No	No	No	
Mollusques et dérivés	No	No	No	

Ø Valeurs nutritionnelles / 100g:

Energie	721kcal / 2968kj
Acides gras	71,97g
dont saturés	6,18g
Glucides	4,26g
dont sucres	3,97g
Fibres	9,6g
Protéines	9,17g
Sel	0g
Lipides, monoinsaturés	40,80g
Lipides, polyinsaturés	21,61g
Glucides totaux	13,86g
Sodium	0mg
Cendres	1,49g
Eau	3,52g

Source: USDA Nuts, pecans

Conditionnement:

Sache sous vide, bleue, dans un carton de 13,608 kg net (30 lb)

Date de Durabilité Minimale (DDM):

12 mois minimum (supérieur à 12 mois si stockage à 0°C)

Conditions de stockage:

Conservation dans un local frais, à température contrôlée (10° C), à l'abri du soleil, de l'humidité.
Humidité relative 65%.

Exigences réglementaires / Information:

Les produits sont garantis non ionisés et non OGM. Nous garantissons également l'absence de nanomatériaux dans nos produits.

Les résidus de pesticides dans les ingrédients fournis, ne dépassent pas les limites maximales de résidus comme spécifié dans la réglementation Européenne en vigueur.