



FICHE TECHNIQUE PRODUIT/
TECHNICAL DATA SHEET

Nom du produit / Product Name : NOIX PECAN HACHEES MEDIUM 13.61KG TDCP / CHOPPED PECAN NUTS MEDIUM 13.61KG TDCP

Code douanier / Customer code : 0802901000

Référence article / Product Reference : 32557B

Fabricant / Manufacturer : 00001871

1 Propriétés générales / General Properties

Ingrédients / Ingredients	FR : Noix de pécan EN : Pecan nuts		
Description / Description	FR : Moitiés de noix de pécan issues du décortilage de noix de pécan de qualité supérieure. Les noix sont décortiquées, transformées et nettoyées pour atteindre un niveau de pureté maximal, supérieur aux exigences de l'USDA pour les moitiés de noix de pécan américaines de catégorie n° 1. Les noix de pécan sont conditionnées selon les besoins du client. Produit du Mexique. Produit des États-Unis sur demande et selon disponibilité. EN : Pecan Nuts Halves produced from shelling good quality pecans. The pecans are shelled, processed and cleaned to a maximum grade of purity to exceed with USDA grade requirements for US No. 1 Fancy Pecan Halves. Pecans are packaged to meet customer requirements. Product of MEXICO. Product USA upon request and availability.		
Dénomination réglementaire	Noix de pécan décortiquées / Shelled Pecan Nuts	Pays de transformation	Mexique
Couleur / Color	Ambre clair à ambré / Light Amber to Amber		
Odeur / Smell	Sans odeur de rance, d'amertume ou autre odeur désagréable/ Free from rancid smell, bitter or other unpleasant odor.		
Texture	Fermes, croquantes / Firm, crunchy		
Saveur / Flavour	Caractéristiques de la noix de pécan/ Characteristics to the Pecan		

2 Caractéristiques physico-chimiques et microbiologique / Physico-chemical Characteristics and microbiological

Paramètre / Parameter	Limite / Limit	Paramètre / Parameter	Limite / Limit
Humidité / Moisture	4.6 % Max	Levures & moisissures / Yeasts & moulds	<200 cfu /g
Acides gras libres/ Free Fatty Acids	1 % Max.	Salmonella	Negative / 375 gr
Peroxide	4 MEQ/KG Max	E. Coli	<10 cfu/g
Aflatoxine totale/ Total Aflatoxin	< 4 PPB	Listeria monocytogènes	Negative / 125 gr
Aflatoxin B1	<2 PPB	Enterobacteriaceae	<10 cfu/g
Numération des bactéries aérobies/ Aerobics Count	<5000 cfu/g	Staphylococcus Aureus	<10 cfu/g
Coliformes/ Coliforms	<10 cfu /g		

3 Informations nutritionnelles / Nutritional Information (per 100g)

Nutriment / Nutrient	Valeur / Value	Nutriment / Nutrient	Valeur / Value	Nutriment / Nutrient	Valeur / Value
Énergie / Energy	3104.93 kJ	Énergie / Energy	741.6 kcal	Fibres	9.54 g
Matières grasses / Fat	71.21 g	Glucides / Carbohydrates	13.9 g	Protéines / Protein	11.29 g
- dont AG Sat / saturates	6.56 g	- sucres / sugars	9.54 g		



FICHE TECHNIQUE PRODUIT /
TECHNICAL DATA SHEET

4 Stockage et durée de vie / Storage and Shelf Life

Durée de vie / Shelf Life	18 mois / 18 months
Conditions de stockage / Storage conditions	Conserver dans un endroit frais et sec (< 20°C). Store in a cool and dry place (< 20°C).

5 Allergènes / Allergens

Allergène / Allergen	Présent / Present	Ligne de production / Production line	Usine / Factory	Risque croisé / Cross-contact
Arachides / Peanuts	-	-	-	-
Céréales contenant du gluten / Gluten-containing cereals	-	-	-	-
Crustacés / Crustaceans	-	-	-	-
Fruits à coque / Tree nuts	+	+	+	-
Lait et dérivés / Milk and derivatives	-	-	+	+
Lupin / Lupin	-	-	-	-
Mollusques / Molluscs	-	-	-	-
Moutarde / Mustard	-	-	-	-
Œufs / Eggs	-	-	-	-
Poissons / Fish	-	-	-	-
Soja / Soy	-	-	-	-
Sulfites / Sulphites	-	-	-	-
Sésame / Sesame	-	-	-	-
Céleri / Celery	-	-	-	-

" + " si l'allergène est présent et « - » s'il est absent. / "+" if the allergen is present and "-" if it is not.

6 Données logistiques / Logistics Information

	Unité de vente / Sales unit	Colis / Outer pack	Palette / Pallet
EAN (13/14)	3663327018133	3663327018133	
Poids net / Net weight	13.6 kg	13.6 kg	816 kg
Poids brut / Gross weight	14.29 kg	14.29 kg	857.4 kg
Dimensions	40 x 30 x 30 cm	40 x 30 x 30 cm	100 x 120 x 192 cm
Quantité par carton		1	
Quantité par couche		10	6 couches/ palette
Quantité par palette / Quantity per pallet		60	



**FICHE TECHNIQUE PRODUIT/
TECHNICAL DATA SHEET**

7 Conformité réglementaire / Regulatory Compliance

- Conforme aux réglementations alimentaires européennes et Codex Alimentarius. / *Compliant with EU food law and Codex Alimentarius.*
 - Fabriqué selon les Bonnes Pratiques de Fabrication / *Manufactured under GMP*
 - OGM / GMO : Conforme CE 1829/2003 et CE 1830/2003 / *Compliant with EC 1829/2003 and EC 1830/2003*
 - Ionisation / Irradiation : Non ionisé / *Not irradiated* – Directives 1999/2/CE et 1999/3/CE
 - Nanomatériaux / Nanomaterials : Absence garantie / *Absence guaranteed* – Règlement 1169/2011
 - Pesticides : Conforme CE 396/2005 et CE 178/2002 / *Compliant with EC 396/2005 and EC 178/2002*
 - Métaux lourds / Heavy metals : Conforme CE 2023/915 / *Compliant with EC 2023/915*
 - HACCP : Système mis en œuvre selon CE 852/2004 / *HACCP system implemented according to EC 852/2004*
 - Emballages / Packaging : Conforme CE 1935/2004, CE 2023/2006, CE 10/2011, UE 2023/1442 et leur derniers amendements / *Compliant with EC 1935/2004, EC 2023/2006, EC 10/2011, EU 2023/1442 and their latest amendments*
-