



FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 19/06/2023

Version n°3

Page 1/2

Version Fiche technique MAJ 07/03/2024 (LV27012022)

NOISETTES DECORTIQUÉES BIOLOGIQUE

Description :	Noisettes crues entières et décortiquées issu de l'agriculture biologique (variétés : Corylus colurna, avellana et maxima) Process : Les noisettes entières crues sont produites en séparant les noisettes de leurs coquilles. Le processus assure la stabilité de la taille, de la couleur, de la saveur et de la texture. Dans le produit, les insectes, les dommages, les taches et les substances étrangères sont éliminés.	
Nom latin ou nom INCI :	<i>Corylus colurna, avellana</i>	
CAS :	-	
EINECS :	-	
Régime alimentaire :	Compatible au régime végétarien	Oui
	Compatible au régime vegan	Oui
	Compatible à l'alimentation Casher	Non
	Compatible à l'alimentation Halal	Non
	Autres :	
Code article :	10620 : 25 kg (13-15mm) 10615 : 15 kg (13-15mm) 10616 : 10 kg (13-15mm) 10610 : 25 kg (11-13mm) 10605 : 5 kg (11-13mm)	
Emballage :	Carton sous vide	
Code douanier :	08022200	
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10	
Ingrédients :	NOISETTES* (100%) <i>*ingrédients issus de l'Agriculture Biologique</i>	
Origine :	Origine matière première : Turquie Origine transformation : Turquie	
Valeurs nutritionnelles moyennes (/100g) :	Energie	629 kcal
	Matières grasses	61 g
	dont acides gras saturés	4,7 g
	Glucides	17 g
	dont sucres	4,3 g
	Fibres	/
	Protéines	15 g
	Sel	/
Caractéristiques organoleptiques :	<u>Aspect</u> : Noisettes entières décortiquées <u>Goût</u> : Caractéristique de la noisettes	
Caractéristiques physico-chimiques :	Humidité	6 % max
	Acides gras libres	0.8 % max
	Indice de peroxyde	1 meg/kg max
	Aflatoxine	10 µg/kg total avec 5 µg/kg B1 max
	Teneur en huile	55 – 67 %
Caractéristiques microbiologiques :	Flore totale viable	< 10 ⁵ ufc/g
	Levures et moisissures	< 10 ³ ufc/g
	E.coli	< 10 ufc/g
	Coliforme	< 10 ufc/g
	Salmonella	Absence /25g
Utilisation :	Peut être utilisé comme ingrédient dans les gâteaux, les mélanges, les mélanges de yaourt et peut être apprécié comme collation elle-même ainsi que pour une large application dans les industries de la confiserie et du chocolat.	





FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 19/06/2023

Version n°3

Page 2/2

Version Fiche technique MAJ 07/03/2024 (LV27012022)

Conservation :	Conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière (10-12°C).
DDM :	8 mois à date de production
Données logistiques :	Aucune donnée
Garanties sans OGM :	Selon le règlement cadre (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003,
Garanties sans ionisation :	Selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967
Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE et ses amendements.
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012
Contaminants :	La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines..) est conforme au règlement UE/2023/915 abrogeant le règlement (CE) 1881/2006.
Autres :	
Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur.	

Certificat allergènes

Allergènes	Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports: OUI/NON	Risque de contamination croisée. OUI/NON
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	NON	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	NON
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	NON
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	OUI	OUI
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO2	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.

ACTIBIO – ZA des Grands Prés – 10 Rue Ferdinand Buisson – 53810 CHANGE

Tél : +33 2 43 56 95 17

mail : qualite@actibio.net web : www.actibio.net