



FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Noisettes hachées 2/4 mm

INFORMATIONS PRODUIT

Code article : 9575

Dénomination légale : Noisettes hachées

Code douanier : 2008191930

Désignation commerciale : **Noisettes hachées 2/4 mm TDCP**

Pays de transformation : Italie

Description du produit : /

Photo

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

Noisettes 100%

Mode d'emploi : /

- **CONSERVATION**

Durée de conservation : 9 mois minimum

Conditions de conservation du produit : A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

Après ouverture, la durée de conservation est de 3 mois, à une température de 8°C, HR : <40%.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	654 Kcal/2699 kJ
- Matières grasses	61 g
Dont acides gras saturés	4.5 g
- Glucides	7.3 g
Dont sucres	4.3 g
- Fibres	9.7 g
- Protéines	15 g
- Sel	0 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	-	-	-	-

** 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	
Paramètre	Valeur maximale
Calibre	2/4 mm
Aflatoxine B1	5 µg/mg
Aflatoxine (B1,B2,G1,G2)	10 µg/mg

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Noisettes hachées 2/4 mm

Critères microbiologiques	
Germes	Limite maximale
<i>Escherichia coli</i>	10 ufc/g
Entérobactéries	10 ufc/g
Staphylocoques pathogènes	-
Anaérobie sulfito-réducteurs	-
Salmonelles	Absence
Listeria monocytogène	Absence
Bacillus cereus	-
Levures et moisissures	500 ufc/g

DONNÉES LOGISTIQUES

UVC			
EAN 13	3663327001715		
Poids net (kg)	1 kg		
Poids brut (kg)	1.5 kg		
Dimensions (L x l x h) (cm)			

Colis			
EAN 14	13663327001712		
Poids net (kg)	Carton 10 kg		
Poids brut (kg)	Boîte en carton		
Dimensions (L x l x h) (cm)	30x40x24		
Nombre d'UV / colis	8		

Palettisation			
EAN 14			
Poids net (kg)	Bois		
Poids brut (kg)	Bois		
Dimensions (L x l x h) (cm)	100x120x260		
Nombre de colis / couche	11		
Nombre de couches / palette	7		
Nombre de colis / palette	77		

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÉGLEMENTATION



FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Noisettes hachées 2/4 mm

- **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.