



FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 19/06/2023

Version n°3

Page 1/3

Version Fiche technique MAJ 13/10/2023 (LV 27012022)

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 :	Corylus colurna, avellana		
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) 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%) *ingrédients issus de l'Agriculture Biologique		
Origine :	Origine matière première: Turquie Origine transformation : Turquie		
Valeurs nutritionnelles moyennes (/100g) :	Energie	629 kcal	
	Matières grasses	60.7g	
	dont acides gras saturés	4.7g	
	Glucides	16.7g	
	dont sucres	4.3g	
	Fibres	/	
	Protéines	15g	
	Sel	/	
Caractéristiques organoleptiques :	Aspect : Noisettes entières décortiquées Goût : 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/a	





FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 19/06/2023

Version n°3

Page 2/3

Version Fiche technique MAJ 13/10/2023 (LV 27012022)

	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.		
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





FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 19/06/2023

Version n°3

Page 3/3

Version Fiche technique MAJ 13/10/2023 (LV 27012022)

Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂	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.

