

FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATIONS

ARTICLE/ ITEM CODE	05005 Noisettes Piémont grillées (entières) <i>05005 Whole toasted Piedmont Hazelnuts</i>	
INGREDIENTS	Noisettes variété "Tonda Gentile Trilobata" (anciennement appelé «Tonda Gentile delle Langhe») provenant de noisetiers dans la région du Piémont en Italie. <i>"Tonda Gentile Trilobata" (previously called "Tonda Gentile delle Langhe") variety hazelnuts from hazelnut trees, located in Piedmont region of Italy.</i>	
PROCEDE DE PRODUCTION / PRODUCTION PROCESS	Les noisettes sont décortiquées, grillées, émondées, callbrées, sélectionnées et mises en sachet sous vide. <i>Hazelnuts are shelled, toasted, peeled, calibrated, selected and packed in vacuum bags.</i>	
PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES/ ORGANOLEPTIC PROPERTIES	Couleur havane à brun clair. Odeur de noisette grillée, sans odeurs étrangères. Saveur de noisette grillée fraîche, sans goût étranger de rance ou amer. Aspect sub-sphéroïdal ou partiellement sub-sphéroïdal trilobé. <i>Color : light havana. Smell of toasted hazelnuts, no foreign smells. Flavor of fresh toasted hazelnuts, no foreign tasting of rankness or bitter-tasting. Aspect : sub-spheric or partially three parts sub-spheric.</i>	
CONTROLES SUR LE PRODUIT / CHECKS ON PRODUCT	Selon normes HACCP <i>According to HACCP standards</i>	
PHYSICO-CHIMIE/ PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	Humidité / <i>Humidity (%)</i>	Max 1.5
	Acides gras libres (% acide hulleux) / <i>Free acid fats</i>	Max 1
	Indice de peroxyde (meq O ₂ / Kg) / <i>Peroxide acid</i>	Max 1
	Aflatoxine B1 (µg / kg)	< 2
	Aflatoxines B1+B2+G1+G2 (µg / kg)	< 4
	Calibre / <i>size</i>	11/15 mm (11, 12, 13, 14, 15)
MICROBIOLOGIE/ MICROBIOLOGY	C.B.T. / <i>T.B.C.</i>	< 5 000 u.f.c / g / <i>c.f.u / g</i>
	Levures / <i>Yeasts</i>	< 100 u.f.c / g / <i>c.f.u / g</i>
	Molsissures / <i>Moulds</i>	< 100 u.f.c / g / <i>c.f.u / g</i>
	Enterobactériacees / <i>Enterobacteriaceae</i>	< 10 u.f.c. /g / <i>c.f.u. / g</i>
	Listeria / <i>Listeriosis (c.f.u. / 25g)</i>	absent
	Salmonellae (c.f.u / 25 g)	absent
	Coliformes totaux / <i>Total coliforms</i>	absent
CONSERVATION/ STORAGE	+10/+20°C, le produit doit être conservé dans un lieu frais et sec. <i>+10/+20°C, store in a cool and dry place.</i>	
DATE LIMITE D'UTILISATION / SHELF LIFE	10 mois, indiqué sur l'emballage. <i>10 months, shown on the packaging.</i>	
EMBALLAGE/ PACKAGING	Unité / <i>Unit</i>	Sachet sous vide / <i>under vacuum bag</i>
	Poids net / <i>Net weight</i>	2 kg/ <i>4lb 6 oz.</i>
	Poids brut / <i>Gross weight</i>	2.2 kg/ <i>4lb 13 oz.</i>
	Emballage / <i>Packaging</i>	3 sachets par carton / <i>3 bags per carton</i>
	Palettisation / <i>Palletization :</i>	72 cartons
	Cartons par couche / <i>Cartons per layer :</i>	12 - Couches par palette / <i>Layers per pallet :</i>
	6 <i>DIMENSIONS PALETTE COMPLETE / FULLY LOADED PALLET DIMENSIONS :</i> 800x1200x1700	
	<i>POIDS PALETTE BRUT / GROSS WEIGHT OF FULLY LOADED PALLET :</i> 480kg/ <i>1058 lb 3 oz</i>	

VALEURS NUTRITIONELLES POUR 100g DE PRODUIT/ NUTRITIONAL VALUES PER 100g

PROTEINES / <i>PROTEINS</i>	15 g
GLUCIDES / <i>CARBOHYDRATES</i>	17.6 g
LIPIDES / <i>FATS</i>	62.4 g
Kcal	646
KJ	2 703

PRODUIT / PRODUCT	NOISETTES PIEMONT GRILLEES / TOASTED PIEDMONT HAZELNUTS				
	ALLERGENES / ALLERGENS	Utilisé comme ingrédient avec le produit fourni/Used as ingredient within finished product		Présence involontaire possible/Possible involuntary presence	
		Oui / Non YES / NO	Nature de la substance et de son dérivé / Substance nature and derivatives	Oui / Yes	Non / No
Céréales contenant glutine: blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut et autres produits dérivés. / <i>Gluten containing cereals: wheat, rye, barley, oats, spelt, Kamut and derivatives.</i>	NON NO			X	
Crustacés et produits dérivés / <i>Shellfish and derivatives.</i>	NON NO			X	
Mollusques et produits dérivés / <i>Mollusks and derivatives</i>	NON NO			X	
Lupin et produits dérivés <i>Lupin and derivatives</i>	NON NO			X	
Oeufs et produits dérivés / <i>Egg and derivatives.</i>	NON NO			X	
Poissons et produits dérivés / <i>Fish and derivatives.</i>	NON NO			X	
Arachides et produits dérivés / <i>Peanuts and derivatives.</i>	NON NO			X	
Soja et produits dérivés / <i>Soy and derivatives.</i>	NON NO			X	
Lait et produits dérivés / <i>Milk and derivatives.</i>	NON NO			X	
Fruits à coque et dérivés (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix du Queensland). <i>Nuts and derivatives (almond, hazelnut, walnut, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio, Queensland nuts).</i>	OUI YES		X		
Céleri, moutarde et produits dérivés / <i>Celery and mustard and derivatives.</i>	NON NO			X	
Sésame et produits dérivés / <i>Sesame seeds and derivatives.</i>	NON NO			X	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/L exprimés comme SO ₂ . <i>Sulphur dioxide and sulphites with concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/L shown as SO₂.</i>	NON NO			X	
Aliments contenant des OGM / <i>Food containing GMO</i>	NON NO			X	
Aliments produits à partir d'OGM / <i>Food produce from GMO</i>	NON NO			X	
Aliments contenant des ingrédients produits à partir d'OGM <i>Food containing GMO produced ingredients.</i>	NON NO			X	

La présente liste est conforme aux dispositions de la directive 2007/68/CE que modifie l'Annexe III bis de la Directive 2003/89/CE.

The above table follows the regulations set by the Directive 2007/68/CE that modifies the III bis Attachment of the 2003/89/CE directive.

Sur la base des indications ci-dessous, nous déclarons que le produit concerné ne contient pas d'OGM.

According to the indications here above, we declare that the product does not contain any GMO.

05005 Noisettes Piémont grillées
 05005 Toasted Piedmont Hazelnuts

Rédigé par / *Compiled by* :
 AJ

Vérfié par / *Controlled by* :

Approuvé par / *Approved by* :

