

Création : 18/02/2013
Version a du 27/05/20
Red. : JN Val. : MH

Fiche technique

– CLION / BOUSSAC –

Codification :
FT056G

POUDRE DE NOISETTE

INFORMATIONS GENERALES

Dénomination de vente : Poudre de noisette

Utilisation : à utiliser en cuisine

Durée de vie au conditionnement : 1 an(s) **Garantie Détaillant :** 18 mois **Garantie Grossiste :** 24 mois

Ingrédients : NOISETTES* 100 %

Agriculture Biologique* :

Allergènes : voir tableau ci-dessous.



FR-BIO-01
AGRICULTURE UE

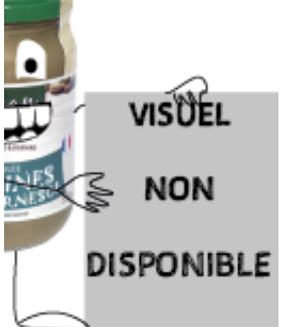
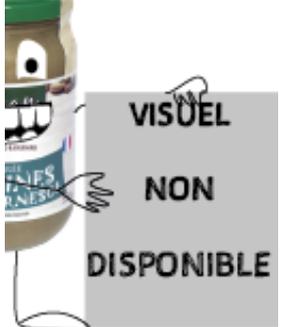
ORIGINE ITALIE

* Issu de l'agriculture biologique, Certifié selon le référentiel du Règlement Européen 834/2007

AUTRES LABELS / CERTIFICATS



visuels

 <p>3390390002867 Pots PET 0,150kg</p>	 <p>FORMAT NON DISPONIBLE</p>	 <p>3390390000337 Sac 2kg</p>	 <p>3390390001013 sac 20kg</p>
---	--	---	---



INFORMATIONS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

Valeur énergétique	2662kJ, 636kcal	
Matières grasses	61,6g - Dont Saturées	4,5g
Glucides assimilables	10,5g - Dont Sucres	7,4g
Fibres	8,2g Protéines	12,0g
Sel	0,005g	
Vitamines et minéraux : Valeurs non disponibles		

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur écru
Saveur typique de la noisette

Texture poudreuse, sans agrégats

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Granulométrie 200-300 µm

Humidité : < 6 %

CONDITIONS DE STOCKAGE / CONSERVATION

Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. De préférence en dessous de 15°C.

Température optimale 3-15°C. Il n'est pas nécessaire de réfrigérer, même après ouverture.

Peut se consommer au-delà de la date de durabilité minimale et sans délais après ouverture, mais les propriétés organoleptiques ne sont plus garanties.

METHODE DE FABRICATION

Noisettes broyées à basse température



DECLARATION ALLERGENE

A = Absence dans le produit (absence dans les matières premières et dans l'usine, ou risque de contaminations croisées maîtrisé)

T = présent à l'état de **T**raçes dû à des contaminations croisées non maîtrisées

P = Présence significative provenant des matières premières

Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	A
Crustacés et produits à base de crustacés	A
Œufs et produits à base d'œufs	A
Poissons et produits à base de poissons	A
Arachides et produits à base d'arachides	A
Soja et produits à base de soja	A
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	T
Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia et noix du Queensland et produits à base de ces fruits	P
Céleri et produits à base de céleri	A
Moutarde et produits à base de moutarde	A
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	T
Anhydride sulfureux et sulfites	A
Lupin et produits à base de lupin	A
Mollusque et produits à base de mollusques	A

Nous mentionnons sur l'étiquette :

«L'entreprise travaille le sésame, les fruits à coques et le lait. »



Création : 18/02/2013

Version a du 27/05/20

Red. : JN Val. : MH

Fiche technique

– CLION / BOUSSAC –

Codification :

FT056G

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Mésophiles aérobie < 10 000 UFC/g

Enterobactéries < 500 UFC/g

Levures, moisissures < 5 000 UFC/g

Salmonelle = absence/25g

B. cereus < 100 UFC/g

Conforme au Règlement EU 2073/2005

AUTRES CONTAMINANTS

Mycotoxines et métaux lourds, conformes au règlement EU 1881/2006.

Résidus de produits phytosanitaires, conformes aux règlements EU 396/2005 et EU 889/2008.

Conformément au règlement 834/2007, ce produit n'est pas ionisé, ne contient pas volontairement de nanoparticules, n'est composé que d'ingrédients végétaux cultivés sans produits de synthèse, ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM).

Ce document est établi sur la base de nos connaissances au moment de son édition. Ces informations sont contractuelles mais ne sauraient se substituer à la législation en vigueur. En cas d'existence d'un cahier des charges validé entre les parties, les spécifications techniques du cahier des charges prévalent sur la présente fiche technique.

