



Création : 18/02/2013 Julien NATTIER Version du 09/05/17	Fiche technique – JEAN HERVÉ S.C.S. –	Index SMQ : Doc Spécifications produit 4.2.3
--	--	--

# Purée de noisette

<b>Dénomination de vente</b> : Purée de noisette	
<b>Utilisation</b> : à cuisiner ou à tartiner	
<b>Présentation</b> : Pot verre	<b>Durée de vie</b> : 2 an(s)
<b>Poids net</b> : 0,700 kg	
<b>Ingrédients</b> : NOISETTES* 100 %	<b>Agriculture Biologique*</b> :
<b>Allergènes</b> : voir tableau ci-dessous.	
 (FR-047-006)	<b>FR-BIO-01</b> <b>AGRICULTURE UE</b>

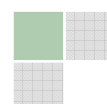
\* Issu de l'agriculture biologique, Certifié selon le référentiel du Règlement Européen 834/2007

Informations nutritionnelles moyennes pour 100g			
Valeur énergétique	2864kJ, 693kcal		
Matières grasses	63,5g	- Dont Saturées	5,6g
Glucides assimilables	5,5g	- Dont Sucres	5,0g
Fibres	8,6g	Protéines	16,4g
Sel	0,046g		
Vitamines et minéraux : Vit E 17 mg (141%*)/ Acide folique (Vit B9) 83 mg (41%*)/ Potassium 707 mg (35%*)/ Phosphore 330 mg (47%*)/ Calcium 152 mg (19%*)/ Magnésium 170,5 mg (45%*), Fer 5,5 mg (39%*)/ Cuivre 1,7 mg (170%*)/ Manganese 1,5 mg (75%*)/ Chrome 61 µg (152%*)			
* %= Pourcentage des Valeurs Nutritionnelles Journalières de Référence (VNR)			

Caractéristiques organoleptiques / visuelles	
Couleur marron	Texture crèmeuse, légèrement liquide
Saveur douce, typique noisette	Granulométrie 120-140µm



Méthode de fabrication
Noisette toastée au feu de bois et broyée à la meule de pierre basse température.



**Paramètres qualitatifs**

Humidité : < 2 %  
SANS GLUTEN



**Déclaration allergène : En rouge, les allergènes présents dans l'usine**

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

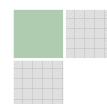
**T** = présent à l'état de Traces dû à des contaminations croisées non maîtrisées

**P** = Présent dans les matières premières ou contamination croisées significatives

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	T
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 tous nos produits finis :*

*« L'entreprise travaille le sésame, l'arachide, les fruits à coques, le lait, le soja, le seigle et le petit épeautre (gluten). »*



**Caractéristiques microbiologiques**

Mésophiles aérobie < 50 000 UFC/g  
Enterobactéries < 100 UFC/g  
Levures, moisissures < 5 000 UFC/g  
Salmonelle = absence/25g  
B. cereus < 100 UFC/g

**Autres contaminants**

Conforme à la réglementation

**Conditions de stockage / conservation**

Conserver à l'abri de la lumière et de l'humidité. De préférence en dessous de 15°C.  
Température optimale 3-15°C

<b>Informations logistiques</b>	<b>Code douanier : 20081999</b>	
<b>Code article : CN7</b>	<b>Code barre : 3 390 390 000 078</b>	
<b>Description des unités de manutention</b>	<b>Poids brut (KG) :</b>	<b>Dimensions :</b>
<b>Unité : Pot verre de 0,700 kg net</b>	1,005	80,7x144 mm
<b>Colis de 6 unité(s)</b>	6,181	281x190x156 mm
<b>Palette : 5 couches de 16 colis</b>	494,480	80x120x 88,0 cm

**Ce document est établi sur la base de nos connaissances au moment de son édition. Ces informations ne sont pas contractuelles et ne sauraient se substituer à la législation en vigueur.**

