

	Fiche produits finis Par : Frédéric Fiorello Mise à jour : 16 avril 2020	N° de réf. : SPF/FT/001
		Créé le 01/10/2015
		Date de révision: 26/06/2018
		Version : 009
		Page : 1 sur 2
		Rédacteur/Approbateur: JD/ND

Dénomination : NOISETTE BIOLOGIQUE

Organisme de contrôle Certisys BE-BIO-01

Description : noisettes décortiquées biologiques

Caractéristiques : De couleur brune, la texture est ferme à croquante et le goût typique de la noisette

Système qualité : BRC IFS Food BIOGARANTIE OPERATEUR BIOLOGIQUE

Informations nutritionnelles en gr pour 100 gr de produit	
Energie :	
Kcalorie.	662,00
K/joule	2755
Matières grasses :	62,40
Dont acides gras saturés	4,90
Glucides	12,70
Dont sucres	4,20
Fibres	8,90
Protéines	14,90
Sel (gr) :	0,01
Données moyennes	
*VIDE = NON DISPONIBLE	

<i>Ingrédients et additifs</i> <i>Ingrediënten en additieven</i>	100% noisettes biologiques
<i>Origine / Herkomst</i>	<i>Italie, Turquie, Azerbadjan</i>
<i>Conditions de conservation</i> <i>Opslagcondities</i>	A conserver de préférence au frais et au sec Bij voorkeur koel en droog bewaren
<i>Conditions d'utilisation</i> <i>Gebruik</i>	tel quel ou en cuisine
<i>Prévention</i>	les jeunes enfants peuvent s'étouffer en mangeant des noix
<i>Spécifications microbiologiques</i> <i>Microbiologische specificaties</i>	<i>Levures Moisissures : 1000-10000 ufc/gr.</i> <i>E. coli : 10-100 ufc/gr.</i> <i>Salmonelles : absence dans 25gr.</i> <i>Germes totaux : 30000 ufc/gr</i> <i>Staphylocoques dorés : 10-100 ufc/gr</i> <i>Enterobacteriaceae : 10-1000 ufc/gr</i> <i>Bacillus cereus : 100-1000 ufc/gr</i>
<i>Spécification physico-chimique</i> <i>Fysisch-chemische specificaties</i>	AFLATOXINE B1 < 5ppb B1, B2, G1, G2 < 10 ppb <i>Humidité : ≤6%</i> <i>Ionisation : non</i> <i>OGM : non</i>
<i>Date limite d'utilisation optimale à la livraison</i>	4 mois à partir de la date de livraison
<i>Résidus de pesticides</i>	Le produit est conforme au RE 396/2005 fixant les teneurs maximales de résidus de pesticides autorisés sur et dans les denrées alimentaires.
<i>Corps étrangers endogène</i>	fragment de coquille: 0,1%
<i>Corps étrangers du lieu de production</i>	corps étranger: 0,1%
<i>Contaminants</i>	Le produit est conforme au RE 1881/2006 fixant les teneurs maximales en contaminants et amendements
	* PI = pas d'information

Conseil d'utilisation en production : Si les marchandises ou une partie de celles-ci fournies en vertu d'un contrat ou d'une commande ont été mises en production, modifiées ou manipulées de quelque manière que ce soit par l'acheteur ou le réceptionnaire des marchandises ou toute autre personne, la qualité des marchandises sera réputée être acceptable aux yeux de l'acheteur. Toutes les vérifications de contrôle de la qualité effectuées par le client doivent l'être sur l'ensemble du chargement avant mise en production et utilisation.

Fidafruit S.A. Zoning des Hauts-Sarts - Zone 1, 1^{ère} Avenue 255, 4040 Herstal - Belgique.

Tél : 04/264.72.14. Fax : 04/248.08.96. E-mail : info@fidafruit.be

TVA : BE 0668.506.677

	Fiche produits finis Par : Frédéric Fiorello Mise à jour : 16 avril 2020	N° de réf. : SPF/FT/001
		Créé le 01/10/2015
		Date de révision: 26/06/2018
		Version : 009
		Page : 2 sur 2
		Rédacteur/Approbateur: <i>JD/ND</i>

Conditionnements possibles :

Emballage	Poids min -max		
Raviers MAP	De 75 gr à 3 kilos		emballé sous atmosphère protectrice
Sachet	De 200gr à 6 kg		

Fidafruit certifie que les emballages primaires utilisés sont conformes aux règlements :1935/2004/EC et 10/2011 et amendements

NOISETTE BIOLOGIQUE	PRÉSENCE DANS LA MATIÈRE PREMIÈRE	TRACE POSSIBLE (CONTAMINATION CROISÉE SUR LA LIGNE D'EMBALLAGE)			PRÉSENCE SUR LE SITE
		Ravier/bac 50-2500g	Sachet bleu 1,5 – 2,5 kg	Sachet 200-500g	
Conditionnement					
Légende du tableau	1 : présent comme ingrédient, 0 : absence précisée dans l'ingrédient, 2: contamination croisée possible, vide : pas d'info				
Allergènes					
Fruits à coque	1	oui	oui	oui	oui
Arachides	0	oui	oui	oui	oui
Céréales contenant du gluten	0	oui	oui	non	oui
Lait	0	oui	oui	non	oui
Œufs	0	oui	oui	non	oui
Soja et dérivés	0	oui	oui	non	oui
Moutarde	0	oui	oui	non	oui
Sésame	0	oui	oui	non	oui
Sulfites > 10ppm	0	non	non	non	oui
Lupin	0	non	non	non	non
Céleri	0	oui	oui	non	oui
Poisson	0	non	non	non	non
Crustacés et mollusques	0	oui	oui	non	oui
Métaux ferreux		1,5	2,5		
Métaux non ferreux		2	2,5		
Inox		3	4		
Passage sous aimant				oui	
VALIPACK N° 1100877046					
FOS PLUS n° 009408					