

	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 : PIGNON DE PIN BIOLOGIQUE

Organisme de contrôle Certisys BE-BIO-01

Description : PIGNON BIOLOGIQUE

Caractéristiques : De couleur jaune à crème uniforme, la texture est solide et le goût est typique du pignon

Système qualité :
BRC
IFS Food
BIOGARANTIE
OPERATEUR BIOLOGIQUE

Informations nutritionnelles en gr pour 100 gr de produit	
Energie :	611,50
Kcalorie.	2576
K/joule	
Matières grasses :	54,70
Dont acides gras saturés	4,60
Glucides	10,20
Dont sucres	2,50
Fibres	5,10
Protéines	23,70
Sel (gr) :	0,00
Données moyennes	
*VIDE = NON DISPONIBLE	

Ingrédients et additifs <i>Ingrediënten en additieven</i>	100% pignon de pin biologique
Origine / Herkomst	Chine, Espagne, Italie, Portugal, Russie, Sibérie
Conditions de conservation <i>Opslagcondities</i>	A conserver de préférence au frais et au sec Bij voorkeur koel en droog bewaren
Conditions d'utilisation <i>Gebruik</i>	tel quel ou en cuisine
Prévention	les jeunes enfants peuvent s'étouffer en mangeant des noix
Spécifications microbiologiques <i>Microbiologische specificaties</i>	Levures Moisissures : 1000-10000 ufc/gr. E. coli : 10-100 ufc/gr. Salmonelles : absence dans 25gr. Germe totaux : 30000 ufc/gr Staphylocoques dorés : 10-100 ufc/gr Enterobacteriaceae : 10-1000 ufc/gr Bacillus cereus : 100-1000 ufc/gr
Spécification physico-chimique <i>Fysisch-chemische specificaties</i>	AFLATOXINES B1 ≤ 2 ppb B1, B2, G1, G2 ≤ 4 ppb Humidité : ≤ 8% Ionisation : non OGM : non
Date limite d'utilisation optimale à la livraison	4 mois à partir de la date de livraison
Résidus de pesticides	Le produit est conforme au RE 396/2005 fixant les teneurs maximales de résidus de pesticides autorisés sur et dans les denrées alimentaires.
Corps étrangers endogène	fragment d'écorce: 0,1%
Corps étrangers du lieu de production	corps étranger: 0,1%
Contaminants	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.

	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: JD/ND

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

PIGNON DE PIN 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	
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	2	oui	oui	oui	oui
Arachides	2	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					