

| | | |
|--|---|--------------------------------|
|  | Fiche produits finis Par : Frédéric Fiorello Mise à jour : 12 février 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 : BRESIL BIOLOGIQUE

Organisme de contrôle Certisys BE-BIO-01

Description : Noix d'Amazonie décortiquées biologiques

Caractéristiques : De couleur ivoire à l'intérieur et brune à l'extérieur, la texture est ferme et croquante, le goût est typique de la noix d'Amazonie

| |
|---|
| Système qualité : BRC IFS Food BIOGARANTIE OPERATEUR BIOLOGIQUE |
|---|

| Informations nutritionnelles en gr pour 100 gr de produit | |
|---|--------|
| Energie : | |
| Kcalorie. | 683,00 |
| K/joule | 2827 |
| Matières grasses : | 66,90 |
| Dont acides gras saturés | 15,60 |
| Glucides | 4,40 |
| Dont sucres | 2,30 |
| Fibres | 7,50 |
| Protéines | 14,30 |
| Sel (gr) : | 0,01 |
| Données moyennes | |
| *VIDE = NON DISPONIBLE | |

| | |
|---|---|
| <i>Ingrédients et additifs</i> <i>Ingrediënten en additieven</i> | 100% Noix d'Amazonie biologiques |
| <i>Origine / Herkomst</i> | <i>Bolivie, Brésil, Pérou</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> | AFLATOXINES B1 ≤ 5 ppb - 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> | <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> |
| <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.

| | | |
|--|---|-------------------------------------|
|  | Fiche produits finis Par : Frédéric Fiorello Mise à jour : 12 février 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

| BRESIL 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 200g-5000g | |
| 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 | | | | | |