

## CARACTERISTIQUES GENERALES

Description du produit :	Noix de pécan
Ingrédients :	100% noix de pécan (Carya illinoensis)
Origine :	USA ou Mexique
Allergènes (selon règl. UE 1169/2011) :	Ce produit contient des noix de pécan et peut contenir des traces d'autres fruits à coque.

**Utilisation du produit :** ce produit peut être incorporé dans de nombreuses préparations culinaires sucrées ou salées.

**Traitement ionisant :** absence de traitement ionisant sur les matières premières et le produit fini en lui-même.

**Organismes Génétiquement Modifiés :** les matières premières et le produit fini sont garantis sans OGM.

**Pesticides :** conforme à la législation en vigueur.

**Métaux lourds :** conforme à la législation en vigueur.

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE

Texture :	Ferme, croustillant.
Couleur :	Dorée, Ambrée.
Goût :	Pas de goût rance, de vieux et d'amertume, goût typique de la noix de pécan.
Humidité :	≤ 6%
Aflatoxines totales :	≤ 4 ppb
Aflatoxines B1 :	≤ 2 ppb
Corps étrangers endogènes et végétaux :	≤ 3 pièces / 45.36 kg
Corps étrangers exogènes dangereux :	absent
Calibre :	560-660 cerneaux/kg

## CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	Cible	Tolérance
Germes totaux :	≤ 5 000 UFC/g	≤ 10 000 UFC/g
E. coli :	Abs/10g	≤ 10 UFC/g
Levures :	≤ 500 UFC/g	≤ 1 000 UFC/g
Moisissures :	≤ 500 UFC/g	≤ 1 000 UFC/g
Salmonelles :	Absence/25g	Absence/25g
Coliformes :	≤ 100 UFC/g	≤ 1000 UFC/g

## VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g

Valeurs énergétiques :	2966 kJ / 709 kcal (+/-20%)
Graisses :	71,8 g (+/- 8g)
dont acides gras saturés :	6,1 g (+/- 20%)
Glucides :	8,8 g (+/- 2g)
dont sucres :	4,1 g (+/- 2g)
Fibres :	10 g (+/- 20%)
Protéines :	9,3 g (+/- 2g)
Sodium :	0,001 g (+/- 0.150g)
Sel :	0,003 g (+/- 0.375g)

## CONDITIONS DE CONSERVATION ET DUREE DE VIE

**Durée de vie :** 12 mois à compter de la date de fabrication, dans l'emballage fermé d'origine, selon les conditions de stockage ci-dessous.

**Conditions de stockage :** à stocker dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et de l'humidité, à une température inférieure à 10 °C et une hygrométrie entre 60% et 80%.

## CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION

Emballage :	Palettisation (format Europe) :	Poids net palette
carton de 10 sachets de 1kg	40 cartons	400 kg
Carton de 13,6 kg	54 cartons	734,4 kg

Les emballages utilisés sont agréés contact alimentaire.

Approbation service qualité :

Aurélie MEUNIER

Saint Hilaire Peyroux, le 23/12/2021