

1- Informations

Descriptions :

Partie comestible du fruit du noisetier (*Corylus Avellana L*) et de l'amande (*Amygdalus Communis Bunge*), décortiquées, grillées, broyées et sucrées.

Edible parts of the hazel tree (Corylus Avellana L) and of almond tree (Amygdalus Communis Bunge), shelled, roasted, mashed and sweetened.

Marque Commerciale : FRUISEC

Réf T402602C0133

2- Liste des ingrédients

Liste des ingrédients : Sucre (50 ± 5%) (dont sirop de glucose (origine blé) < 2%), Noisette (25% ± 3%), Amande (25 % ± 3%), huile de tournesol.

Ingredients list : Sugar (50 ± 5%) (including glucose sirup (wheat origin (< 2%)), Hazelnut (25 ± 3%), Almond (25 ± 3%), sunflower oil.

Principale origine du fruit: Noisette : Turquie et Italie - Amande : USA et Espagne

Main country of fruit origin : Hazelnut : Turkey and Italy - Almond : USA and Spain

Origine des autres ingrédients : Sucre (France, Italie), Sirop de glucose (Italie, Belgique), Huile de tournesol (France, UE des 27 , Mer Noire, Argentine, Serbie, Turquie, Brésil, Uruguay)

Other ingredients origins : Sugar (France, Italy), Glucose sirup (Italy, Belgium), Sunflower oil (France, EU of 27, Black Sea, Argentina, Serbia, Turkey, Brazil, Uruguay)

Sovécopé se tient à disposition de ses clients afin de leur faire connaître, s'ils le souhaitent, l'origine précise des fruits à coques qui leur ont été livrés. *Sovécopé makes available to its customers, if they wish, the precise origin of nuts that have been delivered.*

3- Caractéristiques organoleptiques

Couleur <i>Colour</i>	Marron clair <i>Light brown</i>
Goût <i>Taste</i>	Caractéristique du praliné <i>Praline characteristic</i>
Texture <i>Texture</i>	Onctueuse, liquide <i>Creamy, liquid</i>

4- Conservation

DDM (Date de Durabilité Minimale) : dans l'emballage d'origine, non ouvert 12 mois.

MDD (Minimum Durability Date) : in the original not opened packaging 12 month.

Dans un local sec, à une température inférieure à 15°C (sauf dérogation contractuelle).

In a dry place, below 15°C (or according to a specific contract).

Tout emballage ouvert doit être utilisé maximum 1 mois après ouverture, stocké dans un local sec, à une température inférieure à 15°C.

Any opened packaging must be used maximum 1 month after opening, in dry place in chilled conditions (below 15°C).

Code douanier : 2007 10 10 95

Customs code

5- Conditionnements

Seau/bucket 1 kg, 16 seaux/buckets par carton/box.

This product may contain nuts and milk derivative.

EAN 13 3285089018017
Unité 1
Poids net 1 kg
Poids brut 1,05 kg
Dimension(LxIxH) 105 x 153 mm

EAN 13 3285089018352
Colisage 16
Poids net colis 16 kg
Poids brut colis 16,8 kg
Dimension(LxIxH) 584 x 394 x 308 mm

Palettisation :

Nombre de colis/couche : 4
Nombre de couche : 6
Nombre de colis/palette : 24
Poids net palette : 384 kg
Poids brut palette : 403,2 kg
Dimension(LxIxH) 1200 x 800 x 1998 mm

Allergènes : noisettes, amande contamination croisées autres fruits à coque.

6- Caractéristiques microbiologiques

MICROBIOLOGIE MICROBIOLOGY	VALEUR – UNITE VALUE - UNIT	TOLERANCE – UNITE TOLERANCE - UNIT	METHODE D'ANALYSE ANALYSIS METHOD
Flore totale revivifiable / Total vital count	< 1000 / g	< 5000 / g	3 M 01/ 1-09-89
Levures / Yeasts	< 100 / g	< 500 / g	NF ISO 21527-2
Moisissures / Moulds	< 100/g	< 500 / g	NF ISO 21527-2
Entérobactéries / Enterobacteriaceae	< 10/g	< 100 / g	3M 01 / 08-06/01
Escheriachia Coli	< 1/g		3M 01 / 08-06/01
Listeria monocytogenes	Non Détecté / 25 G		AES 10/3-09/00 (based on NF EN ISO 11290-1)
Salmonella	Non Détecté / 25 G		AES 10/4-05/04 (based on NF EN ISO 6579)

7- Caractéristiques physico-chimiques

	Cible Target	Tolérance Tolerance	Méthodes Methods
Humidité Moisture	< 3 %	<3.5 %	Dessiccateur à infra-rouges Infra-red dryer
Acide gras libre (Free fatty acid) % oleic acid of the produit	< 1 %	< 1.5 %	ISO 660
finesse (µm)	< 30	-	Tamiseur Retsch, sur grilles Afnor à maille carrée (Ronde pour les noisettes entières)/ Retsch siever, on Afnor square mesh (round for whole hazelnut)

8- Sécurité alimentaire

<i>Corps étrangers</i>	<i>Cible</i>	<i>Tolérance</i>	<i>Méthodes</i>
Métaux * ((Fer 2 mm– Non fer 2.5 mm– Inox 2.5mm)	Absence > 0.8mm	/	Détecteur à métaux <i>metal detector</i>
Exogène dur (verre-pierre) <i>Exogenous hard (glass-stone)</i>	absence	/	Recherche visuelle <i>Visual inspection</i>
Endogène dur (coquille) <i>Endogenous hard (shell)</i>	<1/ton (>0.8mm)	/	Recherche visuelle <i>Visual inspection</i>
Exogène et endogène souple <i>Exogenous and endogenous soft</i>	<1/ton (>0.8mm)	/	Recherche visuelle <i>Visual inspection</i>

*sauf carton origine, seau plastiques et bidon métal/ except original box, métal bins and plastic bucket

Mycotoxines <i>Mycotoxins</i>	<i>Cible</i> <i>Target</i>	<i>Méthodes</i> <i>Methods</i>
Aflatoxines B1,B2,G1,G2	< 10 µg / kg	NF EN 12955
Aflatoxines B1	< 8 µg / kg	NF EN 12955

SOVECOPE recommande à ses clients de respecter le mode de prélèvement et la méthode d'analyse officiels définies dans la réglementation européenne en vigueur afin d'avoir des résultats non contestables.
SOVECOPE recommends his customers to respect the official mode of sampling and the method of analysis described in the current European regulation, to obtain non-controversial results.

9- OGM et ionisation

Ce produit est élaboré à partir d'ingrédients « conventionnels ». Il n'est donc pas soumis aux obligations d'étiquetage et de traçabilité, conformément à la réglementation européenne en vigueur. Certificats « non OGM »: disponible sur demande.

OGM: The kernels are produced from raw materials from traditional culture excluding any genetically modified organism.

Ce produit et les ingrédients qui le composent n'ont pas subi de traitement d'ionisation.

Il n'est donc pas soumis à l'obligation d'étiquetage définie par la réglementation européenne en vigueur.

Irradiation : this product and its ingredients have not been irradiated.

10- Caractéristiques nutritionnelles pour 100 g

Valeurs nutritionnelles pour 100 g / nutritional values for 100 g	Valeur - unité/ Value - unit		Commentaires/ Comments
Protéines / proteins (N x 6,25) (g)	9.1		Source bibliographique Reference book Souci - Fachmann – Kraut CIQUAL tables (ANSES)
Lipides / fat (g)	30.4		
dont acide gras saturés (g) / saturated fatty acids	3.3		
dont acide gras trans (g) /transfatty acids	0.0		
Glucides disponibles / available carbohydrates (g)	52.7		
dont sucre (g) / sugar	51.2		
Fibres alimentaires / dietary fibres (g)	6.1		
Minéraux/minerals (g)	1.1		
Sodium (mg / 100 g) / Natrium	0.6		
Sel (g/100 g)	1,5		
Valeur énergétique en kJ (kCal)/ energy value	2211.4	526.8	

11- Compatibilité avec des diètes spécifiques

Compatible avec alimentation kasher	<i>suitability for a kosher diet</i>	: yes (non certifié)
Compatible avec alimentation halal	<i>suitability for a muslim diet</i>	: yes (non certifié)
Convient à une diète végétarienne	<i>suitability for a vegetarian diet</i>	: yes
Convient à une diète végétalienne	<i>suitability for a vegan diet</i>	: yes
Issu de l'agriculture « bio »	<i>organic food origin</i>	: no

Fin / End