

Code article:	1-42-013460	Page:	1/4
Ident/Release:	HW3247/002		
Identification produit:	Pure pâte de noisette du Piémont 1 kg		



Déclaration

Nomenclature douanière:	2008199520
Instructions de conservation du produit:	Avant ouverture, à conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Utilisable après ouverture jusqu'à la date de péremption sous réserve du respect des conditions de conservation précitées et dans l'emballage d'origine.
Dénomination légale:	Pâte aromatique à la noisette du Piémont (100% Nocciola Piemonte IGP), pour glaces et pâtisseries.
Remarque réglementaire:	Produit réservé à un usage professionnel. Noisettes variété "Tonda Gentile Trilobata", certifiées par un organisme de contrôle agréé par le Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste)
Fabricant:	Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1
Poids net:	1 kg
Taux de TVA applicable:	taux réduit
Date de péremption:	A consommer de préférence avant le: 12 mois

Code article:	1-42-013460	Page:	2/4
Ident/Release:	HW3247/002		
Identification produit:	Pure pâte de noisette du Piémont 1 kg		

Informations logistiques

		Unité Consommation <i>Consumer Unit</i>	Unité d'expédition <i>Case</i>	Couche <i>Layer</i>	Palette <i>Palett</i>
GTIN	<i>GTIN</i>	3506170021984	03506170021991	/	03506170022004
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	6	96	480
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	16	80
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	5
Poids net	<i>Net weight</i>	1000 G	6 KG	96 KG	480 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	1090 G	7 KG	104,64 KG	560 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	13	40	112	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	13	14	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	14,5	28,6	28,6	160

Liste d'ingrédients

HW3247-002

100% **NOISETTE** Du Piémont (**NOCCIOLA** Piemonte I.G.P.), Traces éventuelles de (autres **FRUITS À COQUE**)

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

	Unité	Ready to use	
		100G	GDA (%)
Energie	kJ	2843	34
Energie	kcal	689	34
Matières grasses	g	65	93
- Acides gras saturés	g	4,5	23
Glucides	g	6,6	3
- Sucres	g	4,0	4
Fibres alimentaires	g	8,8	
Protéines	g	15	30
Sel	g	0,05	1

* % d'Apport de référence pour un adulte –type (8400kJ / 2000 kcal).
Ces valeurs et les portions peuvent varier selon l'âge, le sexe et l'activité physique.

Code article:	1-42-013460	Page:	3/4
Ident/Release:	HW3247/002		
Identification produit:	Pure pâte de noisette du Piémont 1 kg		

Allergènes

	Contenu dans la recette	Traces éventuelles de	Non	Ingrédients sources	Commentaire
Céréales contenant du gluten et dérivés de céréales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- blé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- seigle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- orge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- avoine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- épeautre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- kamut	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- souches hybrides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Crustacés et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Mollusques et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Œufs et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Poisson et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Arachide et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Soja et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Lupin et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Lait et dérivés (Lactose inclus)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Fruits à coque et dérivés de fruits à coque	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- amandes	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- noisette	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- noix	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de cajou	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de pécan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix du Brésil	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- pistache	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- noix de Macadamia ou du Queensland	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de Queensland	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Céleri et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Moutarde et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Sésame et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
SO2 et sulfite, qté si >10mg/kg:___	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<10mg/kg

Code article:	1-42-013460	Page:	4/4
Ident/Release:	HW3247/002		
Identification produit:	Pure pâte de noisette du Piémont 1 kg		

Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum	Commentaire
E. Coli	UFC/g		100	
S. aureus	UFC/g		100	
Moisissures	UFC/g		1 000	
Levures	UFC/g		1 000	
Aérobie nombre total de germes	UFC/g		100 000	
Salmonelles	dans 25 g		0	
Listeria monocytogenes	dans 25 g		0	

Critères physico-chimiques

Statut

	Oui	Non
contient de la volaille	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du porc	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du boeuf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
adapté aux végétariens (ovo-lacto)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
adapté aux végétaliens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ovo-végétariens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lacto-végétariens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Certificat HALAL (musulman)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat Kosher (juif)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat BIO	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat UTZ	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>