FICHE TECHNIQUE PRODUIT

NOISETTES EN POUDRE GRILLÉES BIO

Description du produit:	**Noisette en poudre grillées 0-2 mm, issues de l'agriculture biologique** **Détection métallique ; fer 3.0 mm ; non ferreux : 3.5 mm ; inox : 4.0 mm** **La poudre de noisette est d'abord blanchie et légèrement torréfiée.** *Ingrédient issu de l'Agriculture Biologique. Produit sans OGM, sans ionisation.
Code article :	FC113: 1 kg
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France FR-BIO 10
Ingrédients :	Ingrédients : NOISETTES*. *ingrédients issus de l'Agriculture Biologique
Allergènes :	Allergènes:FRUIT A COQUES Traces possibles : Arachide, celeri, gluten, sésame, soja, moutarde, lait.
Origine :	Matières premières : Turquie Transformation : FRANCE
Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g) :	Energie: 2 815 kJ / 673 kcal Matières grasses: 62 g dont acides gras saturés: 4,9 g Glucides: 17 g dont sucres: 3,6 g Fibres: 9,7 g Protéines: 16 g Sel: 0 g
Utilisation :	
Caractéristiques organoleptiques :	Couleur : légèrement brunâtre Goût / odeur : légèrement grillées Texture : poudre
Caractéristiques physico-chimiques :	Pureté 99.98% Niveau de toastage Selon demande client Granulométrie 0-2 mm (+10% max) Humidité 1.0 à 3.0 % max F.F.A. 0.5% max (août à février) 1.0% max (mars à juillet) Peroxyde 1 meq/kg max Teneur en huile

MM Sélection – 8 rue Gutenberg - 53960 Bonchamp-lès-Laval
06.72.19.17.02 - 06.79.09.74.38 - direction@mmbio.fr
www.mmbio.fr

Créa : 20.03.26
Maj : 20.03.26

	60 – 65 % Aflatoxines 10 µg/kg total ; 5 µg/kg
Caractéristiques Microbiologiques :	Flore totale <10 000 ufc/g Levures et moisissures <100 ufc/g E. coli <10 ufc/g Entérobactéries <10 ufc/g Salmonella Absence /25g L. monocytogenes Absence /25g
Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la règlementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE et ses amendements.
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012.

Conservation :	- Dans un endroit frais (<25°C) et sec à l'abri de la lumière et dans son emballage d'origine - Fermé.
DDM :	12 mois à partir de la date de production.
Autres :	

FR-BIO-10
AGRICULTURE NON UE

MM Sélection – 8 rue Gutenberg - 53960 Bonchamp-lès-Laval
06.72.19.17.02 - 06.79.09.74.38 - direction@mmbio.fr
www.mmbio.fr

Créa : 20.03.26
Maj : 20.03.26