

FICHE TECHNIQUE PRODUITS / *PRODUCT DATA SHEET* :**PIGNON DE PIN BIOLOGIQUE**  
**ORGANIC PINE NUTS**

DO-AQ022

Version : 01

Date de création : 21/02/2017

Code article / Item : PIGN1RU

Date mise à jour : 29/12/2021

Page : 1/5

Rédacteur : Lisa MORALES

Approbateur : Sophie BOURGET

Date : 24/06/2021

Date : 24/06/2021

**Partie 1 : Informations spécifiques au produit / *Product-specific information*****Champ d'application – *Scope of application***

Nos produits sont destinés à l'alimentation humaine dite « générale ». Nous garantissons la veille réglementaire et le respect des dispositions liées à ce secteur. Il est donc à la charge du client de valider la conformité du produit aux réglementations spécifiques de son secteur d'activité (baby-food, cosmétique, alimentation animale...).

*Our products are intended for human consumption so-called "general". We guarantee regulatory monitoring and compliance related to this sector. It is under the customer's responsibility to validate the product conforms to the specific regulations of its sector (baby food, cosmetics, animal feed...).*

**1a. Description du produit – *Product description***

<b>Dénomination légale / <i>Legal name</i></b>	Pignon de pin biologique / <i>Organic pine nuts</i>
Pignon de pin entier, arrondi, nature de couleur ivoire clair à ivoire foncé ou jaune foncé avec un goût et une odeur typiques, sans goût ni odeur étrangers. / <i>Whole, rounded, natural light to dark ivory or dark yellow pine nuts with a typical taste and smell, without any foreign taste or smell.</i>	
<b>Ingrédients : Pignon de pin* / <i>Pine nuts*</i></b> *issu de l'agriculture biologique / <i>*from organic farming</i>	
<b>Origine des matières premières / <i>Raw materials origin</i></b>	Agriculture Russie / <i>Russia agriculture</i>
<b>Provenance / <i>Country of processing</i></b>	Russie / <i>Russia</i>
<b>Nom latin – variété / <i>Latin name – variety</i></b>	<i>Pinus sibirica</i> – Classe Extra / <i>Extra class</i>
<b>Issu du commerce équitable / <i>Fairtrade</i></b>	<input checked="" type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI

**1b. Paramètres de qualité – *Quality parameters***

<b>Calibre / <i>Size</i></b>	1100 pces / 100g
<b>Pas assez développé, rétréci et ratatiné / <i>Not sufficiently developed, shrunken and shrivelled</i></b>	≤ 1%
<b>Rabougris ou excessivement secs / <i>Stunted or excessively dried</i></b>	≤ 1%
<b>Rances, fermentés / <i>Rancid, fermented</i></b>	≤ 0.2%
<b>Endommagés par des insectes / <i>Damaged by insects</i></b>	Aucun / <i>None</i>
<b>En morceaux, cassés ou aplatis / <i>Pieces, broken or flattened</i></b>	≤ 1.2%
<b>Défauts superficiels ou traces de téguments / <i>Superficial defects or traces of seed coat</i></b>	≤ 1.5%
<b>Proportion de pourriture / <i>Rotten</i></b>	Aucun / <i>None</i>
<b>Proportion de moisissure / <i>Mouldy</i></b>	Aucun / <i>None</i>

**PIGNON DE PIN BIOLOGIQUE**  
**ORGANIC PINE NUTS**Code article / *Item* : PIGN1RU

Date mise à jour : 29/12/2021

Page : 2/5

**1b. Paramètres de qualité – *Quality parameters***

Insectes vivants / <i>Living insects</i>	Aucun / <i>None</i>	
Impuretés / <i>Impurities</i>	Totales / <i>Total impurities</i>	≤ 5%
	Matières végétales étrangères (coquille, tégument, poussière...) / <i>Extraneous vegetable matter (Shell, seed coat, dust...)</i>	≤ 5%
	Coquilles / <i>Shells</i>	0%

**1c. Paramètres physico-chimiques spécifiques au produit<sup>1</sup> – *Physical and Chemical parameters<sup>1</sup>***

Teneur en eau / <i>Moisture</i>	≤ 3.5%	
Acidité / <i>Acidity</i>	≤ 2.0 mg KOH / g	
Aflatoxines / <i>Aflatoxins</i>	B1 : ≤ 2 µg / Kg ; B1+B2+G1+G2 : ≤ 4 µg / Kg	
Métaux lourds / <i>Heavy metals</i>	Plomb / <i>Lead</i>	≤ 0.005 mg / kg
	Cadmium / <i>Cadmium</i>	≤ 0.05 mg / kg
	Mercure / <i>Mercury</i>	≤ 0.005 mg / kg
	Arsenic	≤ 0.005 mg / kg

**1d. Paramètres microbiologiques<sup>1</sup> / *Microbiologicals parameters<sup>1</sup>***

Coliformes totaux / <i>Coliforms</i>	Absence / <i>Absent</i>	Moisissures / <i>Moulds</i>	≤ 10 <sup>3</sup> UFC / g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence / <i>Absent</i>	<i>Escherichia coli</i>	≤ 10 UFC / g
Salmonelles / <i>Salmonellas</i>	Absence dans 25 g / <i>Absent in 25 g</i>		

<sup>1</sup>Paramètres applicables aux produits dans leur conditionnement initial industriel, avant ouverture, et stockés conformément aux préconisations (cf. § 1g) / *Parameters applicable to the products in their initial industrial packaging, before opening, and stored according to the recommendations (cf § 1g)*

**1e. Informations spécifiques sur la production et l'utilisation du produit / *Manufacturing information***

**Process** : Les matières premières sont réceptionnées, passés sous des aimants et stockés. Les pignons de pin sont ensuite décortiqués, égrenés et lavés. Ils sont séchés à 35 – 38°C pendant 6 heures puis calibrés et tamisés. Enfin, ils sont contrôlés, conditionnés, stockés et expédiés. / *The raw materials are received, passed under magnets and stored. The pine nuts are then shelled, de-shelled and washed. They are dried at 35-38°C for 6 hours, then graded and sieved. Finally, they are checked, packaged, stored and shipped.*

**Chauffage à plus de 40°C / *Heating > 40°C*** :  oui/yes  non/no

**Vegan** :  oui/yes  non/no

**Conseils d'utilisation / *Usage tips*** : Consommation direct ou utilisation industrielle / *Direct consumption or industrial use*

**DDM à fabrication / *MDD*** : 24 mois / *24 months*

**FICHE TECHNIQUE PRODUITS / PRODUCT DATA SHEET :****PIGNON DE PIN BIOLOGIQUE  
ORGANIC PINE NUTS**

DO-AQ022

Version : 01

Date de création : 21/02/2017

Code article / Item : PIGN1RU

Date mise à jour : 29/12/2021

Page : 3/5

Conformément au Règlement (UE) n°1169/2011, la DDM est applicable aux produits dans leur conditionnement initial industriel, avant ouverture, et stockés conformément aux préconisations mentionnées au paragraphe 1g. Kéramis dégage toute responsabilité quant aux risques de contaminations allergènes, microbiologiques ou chimiques suite à l'ouverture et à l'utilisation des produits. En l'absence de conditions de stockage spécifiques après ouverture, le produit devra être conservé dans son emballage d'origine refermé hermétiquement et dans les conditions de stockage précisées au paragraphe 1g.

*In accordance with Article 2 of Regulation (EU) No 1169/2011, the BBD is applicable to products in their initial industrial packaging, before opening, and stored in accordance with the recommendations detailed in paragraph 1g. Kéramis is not responsible for the risks of allergenic, microbiological or chemical contamination following the opening and use of the products. In the absence of specific storage conditions after opening, the product must be stored in its original sealed packaging and in the storage conditions specified in paragraph 1g.*

La DDM est validée par le fabricant sur la base de ses connaissances du produit et de ses tests de vieillissement. Un produit à DDM courte ou dépassée peut tout à fait être utilisé. Cette décision est du ressort unique de l'utilisateur, qui devra garantir la qualité loyale et marchande du produit au moment de son incorporation et selon l'utilisation qui en sera faite. Des tests organoleptiques réalisés par des personnes formées à la dégustation, des analyses chimiques et/ou microbiologiques pourront servir de support à la décision.

*The MDD is validated by the manufacturer based on his knowledge of the product and his aging tests. A short or outdated MDD product can be used. This decision is the sole responsibility of the user, who must guarantee the fair and marketable quality of the product at the time of its incorporation and according to the use that will be made. Organoleptic tests carried out by people trained in tasting, chemical and / or microbiological analyzes will support the decision.*

**1f. Informations nutritionnelles – Nutrition information****Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g / Medium nutritional values per 100 g**

<b>Energie / Energy</b> : 2956 kJ / 716 kcal	<b>Matières grasses / Fat</b> : 67.86 g - dont acides gras saturés / of which saturates : 5.82 g
<b>Glucides / Carbohydrates</b> : 8.78 g - dont sucres / of which sugars : 3.16 g	<b>Protéines / Protein</b> : 15.69 g
<b>Fibres alimentaires / Fibre</b> : 3.63 g	<b>Sel / Salt</b> : 0.0043 g

**1g. Conditionnement et conditions de stockage – Labelling and storage****Unité de vente / Packing unit** : Sac plastique sous vide d'1Kg / 1Kg plastic vacuum bag

<b>Poids brut UVC / Gross weight of SKU</b>	1.01Kg	<b>Taille UVC (Lxlxh) / SKU measurement (HxLxD)</b>	3.7 x 14.5 x 25 cm
<b>UVC par palette / Packing units per palet</b>	630	<b>Nombre de couches par palette / Number of layers per palet</b>	5
<b>Conditions de stockage / Storage conditions</b>	Température/ Temperature : ≤ 10°C (*) Humidité relative / Relative humidity : ≤ 70% rH À stocker dans un endroit sec / Store in cool and dry place		

(\*)Température conseillée suite à l'analyse de risque menée en interne / Recommended temperature following our internal risk analysis

**1h. Analyses effectuées par le fournisseur – Analysis made by supplier**

Le fournisseur applique un plan de contrôle en fonction de son analyse de risque et s'assure que les produits commercialisés sont conformes aux spécifications de la fiche technique et à la réglementation en vigueur. La transmission des résultats peut se faire sur simple demande ; Kéramis s'engage à fournir des analyses selon le plan d'analyse établi par notre fournisseur et à minima une analyse par an selon la réglementation en vigueur sur les contaminants concernés (métaux lourds, microbiologie, mycotoxines, pesticides).

**PIGNON DE PIN BIOLOGIQUE**  
**ORGANIC PINE NUTS****Partie 2 : Informations relatives aux allergènes / *Allergens statements***

<b>Informations allergènes CE n°1169/2011</b> Les contaminations insignifiantes provenant par exemple de l'atmosphère sont inévitables, par conséquent non prises en compte	Composant présent : X à cocher le cas échéant	Composant présent : nature de l'ingrédient	Contamination Croisée <sup>2</sup> : risque de trace d'allergène
01 Céréales contenant du gluten (dont Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, blé de Khorasan ou leurs hybrides) et produits à base de céréales / <i>Gluten</i>	-		-
02 Crustacés et produits à base de crustacés / <i>Crustaceans and products thereof</i>	-		-
03 Œufs et produits à base d'œufs / <i>Eggs</i>	-		-
04 Poissons et produits à base de poissons / <i>Fish</i>	-		-
05 Arachides et produits à base d'arachides / <i>Peanuts</i>	-		-
06 Soja et produits à base de soja / <i>Soy</i>	-		-
07 Lait et produits à base de lait (y compris lactose) / <i>Milk (including lactose)</i>	-		-
08 Fruits à coque, dont Amande ( <i>Amygdalus communis</i> L.), Noisette ( <i>Corylus avellana</i> ), Noix ( <i>Juglans regia</i> ), Noix de cajou ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Noix de Pécan ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K Koch), Noix du Brésil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistache ( <i>Pistacia vera</i> ), Noix de Macadamia et noix du Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) et produits à base de ces fruits / <i>Nuts</i>	-		-
09 Céleri et produits à base de céleri / <i>Celery</i>	-		-
10 Moutarde et produits à base de moutarde / <i>Mustard</i>	-		-
11 Sésame et produits à base de sésame / <i>Sesame</i>	-		-
12 Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L, exprimé en SO <sub>2</sub> / <i>Sulphur dioxide and sulphite</i>	-		-
13 Lupin et produits à base de lupin / <i>Lupin</i>	-		-
14 Mollusques et produits à base de mollusques / <i>Molluscs</i>	-		-

<sup>2</sup>Les données relatives aux contaminations croisées sont validées selon l'analyse de risques du fabricant, et au mieux de ses connaissances, mais ne peuvent être considérées comme une garantie absolue sans vérification analytique.

Même si des mesures sont en place, nous ne sommes pas en mesure de garantir à 100 % l'absence de risque durant le transport. En effet nos produits sont amenés à voyager avec des marchandises contenant potentiellement des allergènes. Aussi, nous vous demandons de vérifier l'intégrité des palettes à réception.

<sup>2</sup>*Cross-contamination data is validated according to the manufacturer's risk analysis and to the best of its knowledge but cannot be considered as an absolute guarantee without analytical verification.*

*Even if measures are in place, we are not able to guarantee 100% the absence of risk during transport. Indeed, our products are brought to travel with goods potentially containing allergens. Also, we ask you to check the integrity of the pallets at reception.*