

EXTRA INVALIDE BIOLOGIQUE

INFORMATIONS GENERALES

Origine : France, Produit issu de l'agriculture biologique

Récolte : 2020

DLUO : 1 an

Allergènes : Fruits à coques : Noix,
Peut contenir des traces d'autres Fruits à coques.



Photo non contractuelle

OGM : les cerneaux sont produits à partir de matières premières issues de culture traditionnelle à l'exclusion de tout organisme génétiquement modifié et ne nécessitent pas d'étiquetage ni de transcription d'information relatifs aux OGM telles que définies par les règlements CEE 1829/2003 & 1830/2003.

Ionisation : Produit n'ayant subi aucun traitement d'ionisation.

ASPECTS MACROSCOPIQUES

EXTRA :

Cerneaux de noix de qualité supérieure, de couleur uniformément claire avec au plus une trace jaune, mais à l'exclusion de trace d'ambre. Ils doivent être pratiquement exempts de tout défaut, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition qu'elles ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation générale dans l'emballage.

INVALIDE :

Mélange de quartiers de cerneaux, 1/4, 1/8, et "écornés".

ASPECTS ORGANOLEPTIQUES

Couleur : couleur uniformément claire avec au plus une trace jaune, mais à l'exclusion de trace d'ambre

Odeur : Franche et caractéristique, sans goût de moisissure ou de rance

Saveur : Douceur avec de l'amertume en arrière bouche

TOLERANCES TYPOLOGIQUES

Les invalides doivent représenter au moins 95 % du poids.

Il est admis au maximum :

- Brisures (% en poids l) : ≤ 5 %
- Débris d'épiderme (% en poids l) : ≤ 1 %.

PARAMETRES PHYSIQUES

Critères	Cible (en % de la masse)
Corps étrangers exogènes (bois, cailloux etc...)	Absence
Corps étrangers endogènes (débris, coque, cloison...)	Inf. à 0,001
Insectes morts ou vivants	Absence
Traces visibles d'attaque	Inf./égal à 0,5
Cerneaux pourris ou rances	Inf./égal à 0.5
Cerneaux moisissés ou traces	Inf./égal à 0.5
Cerneaux foncés excluant le noir	Inf./égal à 6
Non conformes aux spécifications minimales (parties décolorées, véreuses, desséchées, racornies)	Inf./égal à 4

PARAMETRES BIOCHIMIQUES

Critères	Cible	Tolérance	Références normatives
Humidité	5 %	6%	CEE/ONU/DDP 02
Matière grasse	Inf. à 70 %		
FFA	≤1%		Absence de réglementation Valeur indicative sur historique
Peroxyd	≤5 meq/O2		
Aflatoxine B1	Inf. à 2 µg/kg		CE 1881/2006 CE 165/2010
Aflatoxines B1,B2, G1, G2	Inf. à 4 µg/kg		
Résidus de pesticide	Conforme à		Réglementation produits biologiques

PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES

Germes	Cible	Tolérance	Méthodes de référence
Salmonelles/25g	Absence	0	NF V 08-052
Listeria monocytogenes/25g	Absence	0	BKR 23/2 – 11/02
Flore Totale Aérobic Mésophile	Inf. à 100 000 / g	200 000/g	NF V 08-051
Coliformes totaux	Inf. à 1 000 / g	3 000/g	NF V 08-018
E. Coli	Inf. à 10 / g	100 /g	NF V 08-053
Staphylococcus aureus	Inf. à 10 / g	100 /g	V 08-057-1
Levures	Inf. à 500 / g	2 000/g	XPV 08-059
Moisissures	Inf. à 10 000 / g	20 000/g	XPV 08-059

CONSERVATION / STOCKAGE

Température ° C : 4 à 7°C Tolérance : 10°C

Humidité % : 60 à 70% Max

Transport : Le transport à température ambiante est toléré.

VALEUR NUTRITIONNELLES (valeurs moyennes en g pour 100 g)

Valeur énergétique	674 Kcal / 2800KJ
Glucides	10.5
Dont sucres	3.4
Lipides	63.8
Dont acides gras saturés	6
Protides	14.5
Fibres	6.4
Sel	3.4mg
Sodium	1.36mg
Vitamines B1 et B2	0.5 mg
Vitamine E	5.1 mg
Minéraux	1.9

UTILISATION/APPLICATION

Conforme aux recommandations de base d'hygiène alimentaire.

Le respect de la DLUO n'a pas un caractère impératif. La consommation du produit après la date indiquée n'entraîne pas de risque d'insalubrité, au pire une altération de caractère organoleptique (odeur, saveur, goût).

Conseil d'application: Nous conseillons ce produit pour la pâtisserie, pour l'inclusion, pour les préparations culinaires, pour les salades.

CONDITIONNEMENT

	Emballage Primaire	Emballage Carton	Palettisation 100x120 / Euro
Sous vide 2x5kg	Type : PA/PE Poids brut : 5.07kg Poids net : 5kg Dimensions : 370x550	Type : carton Nombre UC/CT : 2 poids brut : 10.9kg Dimensions : 390 x288x 250	Cartons/couche : 10 /8 Couche/palette : 6 Hauteur palette : 170cm Poids brut : 674 kg/545kg
Sous Vide 2x7.5kg	Type : PA/PE Poids brut : 7.57kg Poids net : 7.5kg Dimensions : 420x600	Type : carton Nombre UC/CT : 2 poids brut : 15.8kg Dimensions : 470x315x255	Cartons/couche : 7 /5 Couche/palette : 6/ 5 Hauteur palette : 173/ 150 Poids brut : 685kg/ 415kg
Sous Vide 5x2.5kg	Type : PA/PE Poids brut : 2.57kg Poids net : 2.5kg Dimensions : 320x500	Type : carton Nombre UC/CT : 5 poids brut : 13.7kg Dimensions : 390x288x320	Cartons/couche : 10 /8 Couche/palette : 5 Hauteur palette : 180cm Poids brut : 705kg/ 570kg
Sous Vide 12x1kg	Type : PA/PE Poids brut : 1.05kg Poids net : 1kg Dimensions : 320 x 300	Type : carton Nombre UC/CT : 12 poids brut : 13.4kg Dimensions : 390x288x320	Cartons/couche : 10 /8 Couche/palette : 5 Hauteur palette : 180cm Poids brut : 690kg/ 555kg
Vrac 15kg sans polypro	/	Type : carton Nombre UC/CT : 1	Cartons/couche : 10 /8 Couche/palette : 5
Vrac 15 kg avec polypro	Type : PEHD Poids net : 15kg	poids brut : 15.8kg Dimensions : 390x288x320	Hauteur palette : 180cm Poids brut : 810kg/ 650kg

CONDITIONNEMENT

	Emballage Primaire	Emballage Carton	Palettisation 100x120 / Euro
Vrac 12.5kg Sans polypro	/	Type : carton Nombre UC/CT : 1	Cartons/couche : 10 /8 Couche/palette : 5
Vrac 12.5kg Avec polypro	Type : PEHD Poids net : 12.5kg	poids brut : 13.3kg Dimensions : 390x288x320	Hauteur palette : 180cm Poids brut : 665kg/ 530kg
Vrac 10kg Sans polypro	/	Type : carton Nombre UC/CT : 1	Cartons/couche : 10 /8 Couche/palette : 6
Vrac 10kg Avec polypro	Type : PEHD Poids net : 10kg	poids brut : 10.8kg Dimensions : 390x288x250	Hauteur palette : 170cm Poids brut : 670kg/ 540kg
Sous azote 10x1kg	Type : PET/PETH Poids brut : 1.05kg Poids net : 1kg Dimensions : 310x220	Type : carton Nombre UC/CT : 10 poids brut : 11.3kg Dimensions : 390x288x320	Cartons/couche : 10 /8 Couche/palette : 5 Hauteur palette : 180cm Poids brut : 585kg/ 470kg