



FICHE TECHNIQUE PRODUITS / TECHNICAL PAPER PRODUCT :

**NOIX DE COCO RAPÉE FINE BIOLOGIQUE,  
Organic fin grated coconut  
25 kg**

EAQ413  
Version du document : 00  
Date de création : 21/02/2017  
Date de modification : 21/02/2017

**Code article / Item :  
CORAF25B**

Version : D  
Mise à jour / Update : 24/02/2015

Page : 1/4

**Partie 1 : Informations spécifiques au produit / Special product – specific requirement (code fournisseur / Supplier code : 1083)**

<b>1b. Paramètres de qualité – Quality parameters</b>			
Granulométrie / Grain size	≥ 2,8 mm : 0 %	≥ 1,4 mm : ≤ 10 %	≥ 0,6 mm : ≥ 75 % ≤ 0,6 mm : ≤ 15 %
<p><i>Note : la granulométrie est donnée à titre d'information : des variations peuvent être constatées selon le type de noix utilisée, le type de broyeur utilisé et l'homogénéité des prélèvements.</i>  <i>Note : The grain size is given for information : variations can be observed according to the kind of coconut, the kind of crusher used and the homogeneity of the samples.</i></p>			
Mouchetures / Speckles	≤ 10 / 100 g		
Fibres / Fibers	< 25 mm : 1 / 250 kg		

<b>1a. Description du produit, paramètres sensoriels – Sensorial requirements</b>
<p>Noix de coco râpée fine de couleur blanche, de texture non grasse, ni humide, avec un goût frais et pur de noix de coco et une odeur typique, sans goût ni odeur étrangers. / <i>Fin grated coconut with white color, non-oily texture nor humid, with a fresh and pur taste and typical smell, without any foreign smell or taste.</i></p> <p>Origine des matières premières / <i>Raw materials origin</i> : Agriculture Philippines            Provenance / <i>Country of processing</i> : Philippines</p>

<b>1c. Paramètres physico-chimiques spécifiques au produit – Chemical request</b>		
Teneur en eau / Humidity	≤ 3 %	
Taux de matières grasses / Fat content	≥ 65 %	
Acide oléique / Oleic acid	≤ 0,15 %	
Teneur en SO <sub>2</sub> / Contents of SO <sub>2</sub>	10 ppm	
Aflatoxines / Aflatoxins	B1 : ≤ 2 ppb	B1 + B2 + G1 + G2 : ≤ 4 ppb
Métaux lourds / Heavy metals	Plomb / Lead	≤ 0,1 mg / kg
	Cadmium / Cadmium	≤ 0,05 mg / kg
	Mercure / Mercury	≤ 0,01 mg / kg



FICHE TECHNIQUE PRODUITS / TECHNICAL PAPER PRODUCT :

**NOIX DE COCO RAPÉE FINE BIOLOGIQUE,**  
**Organic fin grated coconut**  
**25 kg**

EAQ413  
 Version du document : 00  
 Date de création : 21/02/2017  
 Date de modification : 21/02/2017

Code article / Item :

**CORAF25B**

Version : D  
 Mise à jour / Update : 24/02/2015

Page : 2/4

**1c. Paramètres physico-chimiques spécifiques au produit – Chemical request**

Résidus de produits phytosanitaires Les valeurs sont à considérer avec une incertitude de mesure de +/- 50 % / <i>Phytosanitary product residues</i>  <i>The values are to be considered with a measurement uncertainty of +/- 50%</i>	Pesticides organochlorés / <i>Organochlorine pesticides</i>	≤ 10 ppb
	Pesticides organophosphorés / <i>Organophosphorus pesticides</i>	≤ 5 ppb

**1d. Paramètres microbiologiques / Microbiologicals demands**

Germes / <i>Germes</i>	Unités / <i>Units</i>	c	n	m	M
Germes totaux aérobies / <i>Aerobic mesophilic germs</i>	UFC / g	2	5	5000	10000
Levures / <i>Yeast</i>	UFC / g	2	5	100	1000
Moisissures / <i>Moulds</i>	UFC / g	2	5	100	1000
Coliformes totaux / <i>Coliforms</i>	UFC / g	2	5	10	100
<i>Escherichia coli</i>	UFC / g	0	5	Absent	10
Staphylocoques / <i>Staphylococcus</i>	UFC / g	0	5	Absent	10
Salmonelles / <i>Salmonellas</i>	UFC / 25 g	0	1	Absent	Absent

m = valeur de référence ; M = valeur limite ; n = nombre d'échantillon ; c = nombre d'échantillons autorisés entre m et M  
*m = reference value ; M = limit value ; n = number of samples ; c = number of allowed samples between m et M*

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

**/ Manufacturing information**

Process : La coco râpée est obtenue par séchage de noix pelées, lavées, râpées, stérilisées et tamisées et produites à partir de noix de coco (fruits du palmier *Cocos Nucifera*) saines et mûres.  
*Grated coconut is obtained by drying washed and peeled coconuts, and then grating, sterilizing before sieving. The grated coconut is produced from healthy and mature coconuts (fruits of palms Cocos nucifera).*

Chauffage à plus de 40 °C / *Heating > 40°C* : oui/yes

Ingrédients : noix de coco\* / *Coconut\**.

\*issu de l'agriculture biologique / *\*organic cultivation*

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

**1f. Informations nutritionnelles – Nutritional features**

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g / *Medium nutritional values per 100g*

Energie / <i>Energy</i> : 2761 kJ / 660 kcal	Matières grasses / <i>Fat</i> : 64,53 g - dont acides gras saturés / <i>of which saturated fatty acids</i> : 55,218 g - dont acides gras monoinsaturés / <i>of which monounsaturated fatty acids</i> : 2,745 g - dont acides gras polyinsaturés / <i>of which polyunsaturated fatty acids</i> : 0,706 g
--	--



FICHE TECHNIQUE PRODUITS / TECHNICAL PAPER PRODUCT :

**NOIX DE COCO RAPÉE FINE BIOLOGIQUE,  
Organic fin grated coconut  
25 kg**

EAQ413  
Version du document : 00  
Date de création : 21/02/2017  
Date de modification : 21/02/2017

Code article / Item :

**CORAF25B**

Version : D

Mise à jour / Update : 24/02/2015

Page : 3/4

### 1f. Informations nutritionnelles – Nutritional features

Glucides/ Carbohydrates : 23,65 g - dont sucres / of which sugars : 7,35 g	Protéines / Protein : 6,88 g
Fibres alimentaires / Fibers : 16,3 g	Sel / Salt : 0,092 g

### 1g. Conditionnement et conditions de stockage – Labelling and storage

Unité de vente / Packing unit	Sac papier intérieur PE de 25 kg	Poids brut colis / Gross weight of packing unit	Environ 25,3 kg / About 25,3 kg
Colis par palette / Packing units per pallet	16	Taille colis / Packing measurement	73 x 19 x 53 mm
Conditions de stockage / Storage conditions	Température : ≤ 10°C (*)	Humidité relative / Relative humidity	≤ 55 % rH

Ce produit peut éventuellement prendre en masse. / This product may possibly solidify.

(\*) Température conseillée suite à l'analyse de risque menée

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

Pesticides	Une fois par an / Once per year
Aflatoxines / Aflatoxins	Une fois par an / Once per year
Métaux lourds / Heavy metal	Pb, Cd, Hg : une fois par an Pb, Cd, Hg : once per year

### 1i. Garantie non OGM et non ionisation / No GMO and No ionisation warranty

Conformément au règlement CE 1829/2003, les produits sont élaborés sans utilisation d'OGM et sans produits issus d'OGM.

De plus, les produits ne sont pas soumis à des radiations ionisantes.

/ In accordance with Regulation (CE) 1829/2003, products are produced without the use of GMOs and products derived from GMOs.

In addition, the products are not subject to ionizing radiation.

### 1j. Alimentarité des emballages / Food contact warranty for packaging

Les emballages sont conformes à la réglementation européenne CE 1935/2004 concernant les matériaux en contact avec les denrées alimentaires.

/ The packaging complies with the European regulation (CE) 1935/2004 on materials in contact with foodstuffs.



FICHE TECHNIQUE PRODUITS / TECHNICAL PAPER PRODUCT :

**NOIX DE COCO RAPÉE FINE BIOLOGIQUE,**  
**Organic fin grated coconut**  
**25 kg**

EAQ413  
 Version du document : 00  
 Date de création : 21/02/2017  
 Date de modification : 21/02/2017

**Code article / Item :**  
**CORAF25B**

Version : D  
 Mise à jour / Update : 24/02/2015

Page : 4/4

**Partie 2 : Informations relatives aux allergènes / Allergens information**

<b>Informations allergènes CE 2007/68</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 : risque de trace d'allergène
01 Céréales contenant du gluten (dont Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut ou hybride) et produits à base de céréales / <i>Gluten</i>	-		-
02 Crustacés et produits à base de crustacés / <i>Shellfish and crustaceans</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</i>	-		-
08 Fruits à coque, dont Amande ( <i>Amygdalus L</i> ), 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>Lupine</i>	-		-
14 Mollusques et produits à base de mollusques / <i>Molluscs</i>	-		-
15 Autres / <i>Others</i>	-		-
Autre information pour végétariens / <i>Informations for Vegans</i>		Ce produit est Vegan / <i>This product is vegan :</i>	X oui/yes non/no