

FICHE TECHNIQUE PRODUITS / *PRODUCT DATA SHEET* :**FARINE DE CHÂTAIGNE BIOLOGIQUE**
ORGANIC CHESTNUT FLOUR

EAQ412

Version du document : 06
Date de création : 21/02/2017
Date de modification : 16/10/2019

Code article / Item : FACHA20B

Date mise à jour : 06/02/2020

Page : 1/4

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*

Dénomination légale / <i>Legal name</i>	Farine de châtaigne biologique / <i>Organic chestnut flour</i>
de couleur brune claire avec un goût et une odeur typiques, sans goût ni odeur étrangers. <i>With light brown color with typical smell and taste without any foreign smell or taste.</i>	
Ingrédients : Farine de châtaigne* / <i>Chestnut flour*</i> *issu de l'agriculture biologique / <i>*from organic farming</i>	
Origine des matières premières / <i>Raw materials origin</i>	Agriculture Italie / <i>Italy agriculture</i>
Provenance / <i>Country of processing</i>	Italie / <i>Italy</i>
Nom latin – variété / <i>Latin name – variety</i>	<i>Castanea</i>
Issu du commerce équitable / <i>Fairtrade</i>	<input checked="" type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI

1b. Paramètres de qualité – *Quality parameters*

Granulométrie / <i>Granulometry</i>	≤ 0,3 mm
-------------------------------------	----------

1c. Paramètres physico-chimiques spécifiques au produit¹ – *Physical and Chemical parameters¹*

Teneur en eau / <i>Moisture</i>	≤ 10 %
Aflatoxines / <i>Aflatoxins</i>	B1 : 2,0 µg / kg ; B1+B2+G1+G2 : 4,0 µg / kg

1d. Paramètres microbiologiques¹ / *Microbiologicals parameters¹*

Germes totaux aérobies / <i>Aerobic mesophilic germs</i>	< 10 ⁴ UFC / g	Levures / <i>Yeast</i>	< 10 ³ UFC / g
Coliformes totaux / <i>Coliforms</i>	< 500 UFC / g	Moisissures / <i>Moulds</i>	< 10 ³ UFC / g
Entérobactéries / <i>Enterobacteriaceae</i>	< 100 UFC / g	<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 UFC / g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence dans 25g / <i>Absent in 25g</i>	<i>Clostridium perfringens</i>	< 100 UFC / g

**FICHE TECHNIQUE PRODUITS / PRODUCT DATA SHEET :****FARINE DE CHÂTAIGNE BIOLOGIQUE
ORGANIC CHESTNUT FLOUR**

EAQ412

Version du document : 06
Date de création : 21/02/2017
Date de modification : 16/10/2019

Code article / Item : FACHA20B

Date mise à jour : 06/02/2020

Page : 2/4

1d. Paramètres microbiologiques¹ / Microbiologicals parameters¹

<i>Escherichia coli</i>	≤ 10 ² UFC / g	Salmonelles / Salmonellas	Absence dans 25g / Absent in 25g
<i>Bacillus cereus</i>	< 100 UFC / g		

¹Paramètres 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 châtaignes fraîches sont réceptionnées et séchées pendant 15 à 20 jours à température de 45 à 50°C. Elles sont ensuite décortiquées, calibrées et les petits résidus sont aspirés. Elles passent à travers une trieuse optique et la sélection des fruits est ensuite effectuée manuellement. Les petits calibres sont envoyés au moulin pour la production de farine de châtaigne, qui est emballée et stockée avant d'être expédiée. /

The fresh chestnuts are received and dried for 15 to 20 days at a temperature of 45 to 50°C. They are then shelled, graded and the small residues are vacuumed. They pass through an optical sorter and the selection of fruit is then carried out manually. The small sizes are sent to the mill for the production of chestnut flour, which is packed and stored before being shipped.

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

Vegan : oui/yes non/no

DDM à fabrication / MDD : 12 mois / 12 months

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. Approbio 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 BDD is applicable to products in their initial industrial packaging, before opening, and stored in accordance with the recommendations detailed in paragraph 1g. Approbio 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.

**FICHE TECHNIQUE PRODUITS / PRODUCT DATA SHEET :****FARINE DE CHÂTAIGNE BIOLOGIQUE
ORGANIC CHESTNUT FLOUR**

EAQ412

Version du document : 06
Date de création : 21/02/2017
Date de modification : 16/10/2019

Code article / Item : FACHA20B

Date mise à jour : 06/02/2020

Page : 3/4

1f. Informations nutritionnelles – Nutrition information**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g / Medium nutritional values per 100 g****Energie / Energy** : 1533 kJ / 363 kcal**Matières grasses / Fat** : 3,1 g

- dont acides gras saturés / of which saturated : 0,6 g

Glucides / Carbohydrate : 73,2 g
- dont sucres / of which sugars : 23,6 g**Protéines / Protein** : 5,7 g**Sel / Salt** : 0,025 mg**1g. Conditionnement et conditions de stockage – Labelling and storage /****Unité de vente / Packing unit** : Sac de 20 kg / Bag of 20 kg

Poids brut colis / Gross weight of packing unit	20,150 kg	Taille colis (LxlxH) / Packing measurement (LxWxH)	59 x 39 x 15 cm
Colis par palette / Packing units per palet	50	Nombre de couches par palette / Number of layers per palet	10
Conditions de stockage / Storage conditions	Dans un endroit frais et sec, bien aéré, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Température : ≤ 10°C, Humidité relative : ≤ 65 % rH		

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



FICHE TECHNIQUE PRODUITS / *PRODUCT DATA SHEET* :

FARINE DE CHÂTAIGNE BIOLOGIQUE
ORGANIC CHESTNUT FLOUR

EAQ412

Version du document : 06
Date de création : 21/02/2017
Date de modification : 16/10/2019

Code article / Item : FACHA20B

Date mise à jour : 06/02/2020

Page : 4/4

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

Informations allergènes CE n°1169/2011 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 ² : 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 ₂ / <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>	-		-

²Les 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.

²*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.