

FICHE TECHNIQUE





Produit	Fruit sec / Noisettes décortiquées	
Description	Fruits secs oléagineux, les noisettes décortiquées sont obtenues par le décorticage et le calibrage de noisettes	
	entières. Elles sont de couleur brune,	
Ingrédients	100 % Noisettes (Traces éventuelles d'autres fruits à coques)	
Calibre	Leur calibre varie de 11/13 (taille 10-12.99 mm) ; 13/15 (taille 12-14.99 mm)	
Origine	Géorgie	
Bienfaits sur la santé	Les noisettes sont des fruits particulièrement riches en manganèse, en cuivre et en vitamine E. Elles permettent en effet de faire baisser le cholestérol sanguin, de lutter contre le diabète de type 2, et de réduire les risques de pathologies cardiovasculaires.	
DLUO	12 mois	
Conditionnement	Noisettes en vrac sac PP de 20 kg	
Etiquetage	Le nº de lot et la DLUO sont mentionnés sur chaque sac de 25 kg	
Conditions de stockage	litions de stockage A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et de l'humidité	
Conditions de transport	Température optimale entre 2°C et 10°C	

Valeurs nutritionnelles moyennes

Valeurs énergétiques (pour 100 g)	628 kcal
Lipides	61 g
Protéines	15 g
Glucides	17 g
Fibres alimentaires	10 g

Caractéristiques microbiologiques

Germes aérobies mésophiles	< 100 UCF/g
Coliformes	Absence /25 g
Salmonella	Absence/25 g
Moisissures	< 10 000 UCF/g
Aflatoxine B1	Max 0.02 ng/g
Aflatoxines totales (B1, B2, G1, G2)	< 0.04 ng/g

Caractéristiques physico-chimiques

Humidité	6 % max
Corps étrangers non-dangereux	0,02 % max

Autres

Résidus de Pesticides	Conforme à la législation européenne	
OGM	Absence	
lonisation	Absence	

Allergènes

Œufs :	Absence	Soja :	Absence
Fruits à coque (amandes, noix, pistaches, noisettes) :	Présence	Sésame :	Absence
Céleri :	Absence	Gluten :	Absence
Crustacé :	Absence	Poisson :	Absence
Lait :	Absence	Mollusques :	Absence
Moutarde :	Absence	Lupin :	Absence
Arachide :	Absence	Le dioxyde de soufre et sulfite :	Absence

Service qualité

Responsable qualité	Mme Tatyana PELVE
Téléphone	01 69 47 60 14
E-mail	tatyana@premium-trading.fr

Service commandes

Assistante commerciale	Melle Amandine DEBON
Téléphone	01 69 47 60 14
E-mail	secretariat.premium.t@gmail.com