	FT-FR-0018		Fiche Technique Cerneau Noix Clair (1/2 et 1/4)				Validé par :	
	Page : 1/2						Tatyana Pelvé	
	N° version :	2	Date de création :	27/07/2018	Date de révision :	01/06/2022		

Cerneau Noix Clair



Produit	Fruit sec / Cerneau Noix clair
Description	Cerneaux de belle couleur clair
Ingrédients	100 % Noix claire (traces possibles d'autre fruits à coque)
Granulométrie	3-2 mm : limite 10% ± 3% 2-1 mm : limite 75 % ± 3% < 1 mm : limite 15% ± 3%
Origine	Ukraine
Bienfaits sur la santé	Les noix constituent un apport important en acide linoléique (63 %) et en acide linoléique (8 %), riche en minéraux et vitamines : calcium, fer, vitamines A, B1, B2 et E.
DLUO	12 mois
Conditionnement	Cerneaux de noix en vrac dans un sac sous-vide de 5 kg - 100 cartons par palette
Etiquetage	Le n° de lot et la DLUO sont mentionnés sur chaque carton de 5 kg
Conditions 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 12°C et 18°C et une humidité relative <80%

Valeurs nutritionnelles moyennes

Valeurs énergétiques (pour 100 g)	2477,7 kJ / 656 kcal
Lipides	60,8 g
Protéines	16,2g
Glucides	11,1 g

Aflatoxine

Aflatoxine B1	0,001 mg/kg
----------------------	-------------


Rédacteur / Date : 27/07/2018	Nina Raoul	Vérification / Date : 17/02/2020	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 17/02/2020	Tatyana Pelvé
----------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

SAS PREMIUM TRADING

Immeuble le Apollo - 48 cours blaise pascal - 91000 EVRY France

Tél : 01 81 85 07 20 - Mail : info@premium-trading.fr - Site internet : www.premium-cheese.com

Siret : 534 888 523 000 12 NAF/APE : 4639B Tva Intra : FR40 534888523

	FT-FR-0018		Fiche Technique Cerneau Noix Clair (1/2 et 1/4)				Validé par :	
	Page : 1/2						Tatyana Pelvé	
	N° version :	2	Date de création :	27/07/2018	Date de révision :	01/06/2022		

Caractéristiques physico-chimiques

Humidité	<7 % max
Acide oléique	0.70 %
Indice de peroxyde	4 mgO2/Kg

Caractéristique microbiologiques

Salmonelle	Abs/25 g
E coli	Abs/25 g
Coliformes totaux	100 ufc/g

Allergènes

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

Service qualité

Gestionnaire qualité	Mlle Salma LAHJOUJI
Téléphone	01 81 85 07 20
E-mail	qualite@premium-trading.fr

Service commandes

Assistante administration des ventes	Mme Marine DE ALMEIDA
Téléphone	01 81 85 07 20
E-mail	secretariat.premium.tr@gmail.com

Rédacteur / Date : 27/07/2018	Nina Raoul	Vérification / Date : 17/02/2020	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 17/02/2020	Tatyana Pelvé
----------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

SAS PREMIUM TRADING

Immeuble le Apollo - 48 cours blaise pascal - 91000 EVRY France

Tél : 01 81 85 07 20 - Mail : info@premium-trading.fr - Site internet : www.premium-cheese.com

Siret : 534 888 523 000 12 NAF/APE : 4639B Tva Intra : FR40 534888523