

Fiche Technique Noisettes : FTN 030		
PISANI (France) S.A.S <i>Depuis 1922</i>	NOISETTES NATURELLES CLASS 1 NATURAL HAZELNUTS CLASS 1	Date d'émission : 05/11/2013 Date de révision : 04/05/2022 Indice de révision : D

1) Dénomination / <i>Description</i>					
Origine / <i>Origin</i>					
Géorgie / Azerbaïdjan					
Calibre / <i>Size</i>				Tolérance (% en poids)	
	11/13	13/15		Max 5% over sized Max 5% under sized	
2) Caractéristiques générales / <i>General criteria</i>					
Composition				Additif / <i>Additive</i>	
100% noisette naturelle 100% <i>Natural Hazelnut</i>				Néant - <i>None</i>	
3) Caractéristiques organoleptiques / <i>Sensory criteria</i>					
Goût & Odeur / <i>Taste & Smell</i>				Goût Franc et typique de la noisette, pas de goût de rance, pas d'odeur <i>Typical natural hazelnuts flavour, free from rancidity, off flavours or odours</i>	
4) Caractéristiques physico-chimiques/ <i>Physico-chemical Criteria</i>					
Critères / <i>Criteria</i>				Limites (% en poids sauf *)	
Matière Grasse / <i>Fat Content</i>				55% +/- 5%	
Humidité / <i>Moisture</i>				Max 6%*	
Acidité oléique (FFA) / <i>Free Fatty Acid</i>				< 0,5%* (Tolérance < 1% fin de campagne)	
Indice de peroxyde / <i>Peroxyd value</i>				Acceptation	Tolérance
				< 2,5 Meq O2/kg	< 4 Meq O2/Kg
Ratatinées, jaunies / <i>Shrivelled, lemonous</i>				Max 4%	
Endommagées mécaniquement / <i>Mechanically Damaged</i>				Max 8%	
Cassées / <i>Broken</i>				Max 1%	
Coques, peau, poussière / <i>Shell, skin parts</i>				Max 0,2%	
Jumelles / <i>Doubles</i>				Max 5%	
Corps Etrangers / <i>Foreign Materials</i>				Max 0,05% (500 g /t)	
Moisies, Pourries, Véreuses / <i>Mouldy & Rotten</i>				Limite	Tolérance
				Max 2%	Max 4%

APPROBATEUR	
NOM	Romina BRUNONE
FONCTION	RESPONSABLE QUALITE
DATE & VISA	Romina BRUNONE, le 04/05/2022

5) Caractéristiques microbiologiques / Microbiological criteria							
				Acceptation		Tolérance	
Germe aérobies mésophiles / Total Flora				<10000/g		<100000/g	
Levures / Yeast				<500/g		<5000/g	
Moisissures / Mould				<500/g		<5000/g	
Coliformes totaux / Total coliform				<100/g		<1000/g	
Coliformes fécaux / Enterobacteria				<10/g		<100/g	
Escherichia coli				<1/g			
Anaérobie sulfitoréducteur				<10/g		<100/g	
Staphylococcus aureus				<10/g		<100/g	
Salmonelle / Salmonella				Absence dans 25g			
Listeria monocytogenes				Absence dans 25g			
6) Caractéristiques nutritionnelles (Valeurs indicatives pour 100g) Nutritional criteria (per 100 g)							
Valeur énergétique				~2900 kj			
Protéine / Protein				14 g			
Glucide / Glucid				15 g			
Lipide / Lipid				61 g			
Calcium / Calcium				160 mg			
Fer / Iron				5,80 mg			
Magnésium / Magnesium				161 mg			
Potassium / Potassium				655 mg			
Sodium / Sodium				2,10 mg			
Cuivre / Copper				1,30 mg			
Manganèse / Manganese				5,10 mg			
Zinc / Zinc				2,20 mg			
7) Résidus de pesticides & Mycotoxines / Pesticides and heavy metals & Mycotoxins							
Pesticides				Métaux lourds / Heavy Metals			
Organochlorés	According to the Rule (EU) 396/2005 dated on 23/02/05			Arsenic	< 0.2 mg / kg (Codex Alimentarius recommended level)		
Organophosphorés				Plomb	< 0.1 mg / kg (According to the Rule 1881/2006 updated on 01/01/2022)		
Aflatoxines/ Aflatoxins (According to the rule (EU) n°1881/2006)	B1	5 ppb	Cadmium	< 0.2 mg / kg (According to the Rule 1881/2006 updated on 01/01/2022)			
	Totals	10 ppb	Mercure	< 0.02 mg / kg (According to the rule (EU) 2018/73 dated on 16/01/2018)			
8) Conditions de stockage recommandées / Recommended Storage Conditions							
Température				2°C – 12°C			
Hygrométrie				65% +/-5%			
DLUO / Shelf life				12 mois / months			
9) Conditionnement / Packing							
Sacs de jute / Jute bags :	50 kg	Sac Poly éthylène	40 kg	Big Bag	1000 kg	Cartons net sous vide Vaccumed carton	25 kg

OGM / GMO

Produits non OGM au sens de la Directive 2001/18 et du règlement 1829/2003.

Les exigences posées par les règlements 1829/2003 et 1830/2003 ne s'appliquent pas.

These goods are not Genetically Modified Organisms according to the Directive 2001/18 and to the regulation 1829/2003. These goods are not made with some Genetically Modified Organisms

IRRADIATION

Les Produits n'ont subi aucun traitement par irradiation. / *These goods have not been treated by irradiation*

ALLERGENES / ALLERGENS

De par leur composition, ces produits sont des allergènes. / *By their composition, these goods are allergens by themselves*