

PUREE DE NOISETTE

INFORMATIONS GENERALES

Dénomination de vente : Purée de noisette

Durée de vie au conditionnement : 1080 Jours

Utilisation : à cuisiner ou à tartiner. La décantation de l'huile est normale, remuer à chaque utilisation.

➤ **Garantie Détaillant :** 540 Jours

➤ **Garantie Grossiste :** 756 Jours

Ingrédients : NOISETTES* 100 %

Agriculture Biologique* :

Allergènes : voir tableau ci-dessous.



FR-BIO-01
AGRICULTURE UE

ORIGINE ITALIE

Sans additif, sans arôme, sans sucre ajouté.

** Issu de l'agriculture biologique, Certifié selon le référentiel du Règlement Européen 2018/848*

AUTRES LABELS / CERTIFICATS



SANS
GLUTEN

FR-047

visuels



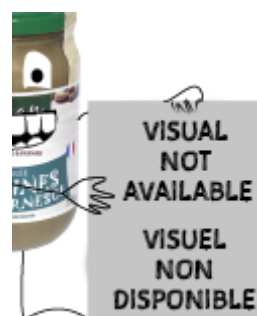
3390390000061
Pots verre
0,35kg



3390390000078
Pots verre
0,7kg



33903900000771
Seau plastique
5kg



33903900000788
Seau plastique
20kg

Création : 29/05/20 Version d du 05/04/24 Red. : JN Val. : MH	Fiche technique – CLION / BOUSSAC –	Codification : FT002G
---	---	--------------------------

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

Valeur énergétique	2864kJ, 693kcal		
Matières grasses	63,5g	- Dont Saturées	5,6g
Glucides assimilables	5,5g	- Dont Sucres	5,0g
Fibres	8,6g	Protéines	16,4g
Sel	0,046g		

Vitamines et minéraux : Vit E 17 mg (141%*)/ Acide folique (Vit B9) 83 mg (41%*)/ Potassium 707 mg (35%*)/ Phosphore 330 mg (47%*)/ Calcium 152 mg (19%*)/ Magnésium 170,5 mg (45%*), Fer 5,5 mg (39%*)/ Cuivre 1,7 mg (170%*)/ Manganese 1,5 mg (75%*)/ Chrome 61 µg (152%*)

* %= Pourcentage des Valeurs Nutritionnelles Journalières de Référence (VNR)

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur marron
Saveur douce,
typique noisette

Texture crèmeuse,
légèrement liquide

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Granulométrie 120-140µm

Humidité : < 2 %

CONDITIONS DE STOCKAGE / CONSERVATION

Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. De préférence en dessous de 15°C.

Température optimale 3-15°C Il n'est pas nécessaire de réfrigérer, même après ouverture.

Peut se consommer au-delà de la date de durabilité minimale et sans délais après ouverture, mais les propriétés organoleptiques ne sont plus garanties.

METHODE DE FABRICATION

Noisette toastée au feu de bois et broyée à basse température.



Création : 29/05/20 Version d du 05/04/24 Red. : JN Val. : MH	Fiche technique – CLION / BOUSSAC –	Codification : FT002G
---	---	--------------------------

DECLARATION ALLERGENE	
A = <u>A</u>bsence dans le produit (absence dans les matières premières et dans l'usine, ou risque de contaminations croisées maîtrisé) T = présent à l'état de <u>T</u>races dû à des contaminations croisées non maîtrisées P = <u>P</u>résence significative provenant des matières premières	
Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	A
Crustacés et produits à base de crustacés	A
Œufs et produits à base d'œufs	A
Poissons et produits à base de poissons	A
Arachides et produits à base d'arachides	A
Soja et produits à base de soja	A
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	T
Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia et noix du Queensland et produits à base de ces fruits	P
Céleri et produits à base de céleri	A
Moutarde et produits à base de moutarde	A
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	T
Anhydride sulfureux et sulfites	A
Lupin et produits à base de lupin	A
Mollusque et produits à base de mollusques	A
<i>Nous mentionnons sur l'étiquette :</i> <i>« L'entreprise travaille le sésame, les fruits à coques et le lait. »</i>	

Création : 29/05/20 Version d du 05/04/24 Red. : JN Val. : MH	Fiche technique – CLION / BOUSSAC –	Codification : FT002G
---	---	--------------------------

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Mésophiles aérobie < 50 000 UFC/g

Enterobactéries < 100 UFC/g

Levures, moisissures < 5 000 UFC/g

Salmonelle = absence/25g

B. cereus < 100 UFC/g

Conforme au Règlement EU 2073/2005

AUTRES CONTAMINANTS

Mycotoxines et métaux lourds, conformes au règlement EU 2023/915 et ses évolutions.

Résidus de produits phytosanitaires, conformes aux règlements EU 396/2005 et EU 889/2008.

Conformément au règlement 2018/848, ce produit n'est pas concerné par la directive ionisation 1999/2/CE, ne contient pas volontairement de nanoparticules, ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements 1829/2003 et 1830/2003.

Ce document est établi sur la base de nos connaissances au moment de son édition. Ces informations sont contractuelles mais ne sauraient se substituer à la législation en vigueur. En cas d'existence d'un cahier des charges validé entre les parties, les spécifications techniques du cahier des charges prévalent sur la présente fiche technique.

