



FRUISEC - La Morélie -
24120 Terrasson
France
Tel + 33 553 514 400
Fax + 33 553 500 571

T062402

NOISETTE TORREFIEE 2-4 mm
ROASTED HAZELNUT 2-4 mm

Version : 09 du 09/07/2010

Maison RORIVE
26-01-2011

1. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT / PRODUCT CHARACTERISTICS

Description / Description :

Partie comestible du fruit du noisetier (*Corylus Avellana L*) hachée et grillée
Edible part of the hazel tree (Corylus Avellana L) diced and roasted

Liste des ingrédients / Ingredients list :

Noisette (100%)

Peut contenir des traces d'autres fruits à coque (détails dans fiche « allergènes » pour code définitif seulement).

Hazelnut (100%)

May contain traces of other nuts (see "allergens" sheet for details for definitive code only).

Origine du fruit / Nut origin : Turquie – Italie- régions du Caucase / *Turkey – Italy - regions of Caucasus*

Couleur / Colour : Chair claire, peau brune / *Light kernel, brown skin*

Goût / Taste : Caractéristique de la noisette, absence de goût rance
/ Hazelnut characteristic, no rancid aftertaste

Texture / Texture : Croquante / *Crunchy*

2. CONSERVATION – CONDITIONNEMENT / PRESERVING - PACKAGING

Emballages disponibles / Available packaging :

Article / *item code* : **T062402 10090** (carton origine / *origin carton*)

Sac scellé / *sealed bag* 25 kg, 1 sac/*bag* per carton/*box*

DLUO / BBE :
12 mois / *months*

Article / *item code* : **T062402 10094** (carton origine / *origin carton*)

sac/*bag* 25 kg, 1 sac/*bag* per carton/*box*

12 mois / *months*

Article / *item code* : **T062402 10095** (carton origine / *origin carton*)

sac/*bag* 20 kg, 1 sac/*bag* per carton/*box*

12 mois / *months*

Article / *item code* : **T062402 20075**

sac/*bag* 1 kg, 12 sacs/*bags* per carton/*box*, 36 cartons/*boxes* per palette/*palet*

12 mois / *months*

Article / *item code* : **T062402 70014**

sac/*bag* 10 kg, 18 sacs/*bag* per carton/*box*, 2 cartons/*boxes* per palette/*palet*

12 mois / *months*

Conditions de stockage / Storage conditions :

DLUO : dans l'emballage d'origine, non ouvert / *Best Before End (BBE) : in the original not opened packaging.*

Dans un local sec, à une température de 8 à 15°C (sauf dérogation contractuelle) / *In a dry place, between 8 and 15°C (or according to a specific contract)*

Tout emballage ouvert doit être utilisé rapidement / *Any opened packaging must be quickly used.*

Etiquetage / Labelling :

nom du produit, code produit du fournisseur, N° lot, DLUO, adresse fournisseur ou code emballer.

/ product name, supplier's product code, lot nr, BBE, supplier address or code.

Code douanier / Customs code : **08 02 22 00**

Vérifié et validé par Philippe SONNERAT (Resp.Développement) et Virginie CABOS (RAQ)

Edité le : 26/01/2011

| | | |
|---------|----------------|----------------------------|
| FRUISEC | T062402 | Version : 09 du 09/07/2010 |
|---------|----------------|----------------------------|

3. DONNEES PHYSICO-CHIMIQUES / *PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS*

| | Valeur - unité / <i>Value - unit</i> | Tolérance - unité / <i>Tolerance - unit</i> | Méthode d'analyse / <i>Analysis method</i> |
|--|---|--|---|
| Humidité / <i>Moisture</i> | < 4 % | 0,5 % | Dessiccateur à infra-rouges / <i>Infra-red dryer</i> |
| Acides gras libres sur matière première / <i>free fatty acids on raw material</i> | < 1 % | 0,3 % | ISO660 / expres. in % oleic acid of the product |

4. SECURITE ALIMENTAIRE / *FOOD SAFETY*

| CORPS ETRANGERS / <i>FOREIGN BODIES</i> : | Valeur - unité / <i>Value - unit</i> | Tolérance - unité / <i>Tolerance - unit</i> | Méthode d'analyse / <i>Analysis method</i> |
|---|--|--|--|
| Métaux (Fer-Non Fer 2mm-Inox 2.5mm) * <i>Metal (Fer-No Fer 2 mm - Stainless steel 2.5mm)</i> | abs | / | Détecteur métaux / <i>detector metals</i> |
| Exogène - Endogène / <i>Exogenous - Endogenous</i> | 0.001% (en poids / <i>in weight</i>) | / | Recherche visuelle / <i>visual inspection</i> |

* sauf carton origine / *except origin box*

| MYCOTOXINES sur matière première / <i>MYCOTOXINS on raw material</i> : | Valeur - unité / <i>Value - unit</i> | Tolérance - unité / <i>Tolerance - unit</i> | Méthode d'analyse / <i>Analysis method</i> |
|---|---|--|---|
| Aflatoxines B1, B2, G1, G2 | < 10 µg / kg | / | NF EN 12955 |
| Aflatoxine B1 | < 5 µg / kg | / | NF EN 12955 |

FRUISEC recommande à ses clients de respecter le mode de prélèvement et la méthode d'analyse officiels définis dans la réglementation européenne en vigueur afin d'avoir des résultats non contestables.

Les matières premières entrant chez Fruisec ont été contrôlées conformes par les autorités et/ou fournisseurs conformément à la réglementation européenne en vigueur.

FRUISEC recommends his customers to respect the official mode of sampling and the method of analysis described in the current European regulation, to obtain non-controversial results.

Raw materials entering into Fruisec have been controlled and approved by the authorities and/or the suppliers according to the current European regulation.

| MICROBIOLOGIE / <i>MICROBIOLOGY</i> : | Valeur - unité / <i>Value - unit</i> | Tolérance - unité / <i>Tolerance - unit</i> | Méthode d'analyse / <i>Analysis method</i> |
|--|---|--|--|
| Flore totale revivable / <i>Total vital count</i> | < 1 000 / g | < 5 000 / g | ISO4833 |
| Levures / <i>Yeasts</i> | < 100 / g | < 500 / g | NF V08 059 |
| Moisissures / <i>Moulds</i> | < 100 / g | < 500 / g | NF V08 059 |
| Entérobactéries / <i>Enterobacteriaceae</i> | < 10 / g | < 100 / g | NF V08-054 |
| E. Coli | <1 / g | <1 / g | NF V08 053 |
| Listeria monocytogenes | Neg. / 25g | Neg. / 25g | AES 10/3-09/00 (based on NF EN ISO 11290-1) |
| Salmonelles / <i>Salmonella</i> | Neg. / 25g | Neg. / 25g | AES 10/4-05/04 (based on NF EN ISO 6579) |

ALLERGENES ALIMENTAIRES / *FOOD ALLERGENS*:

Fiche disponible sur demande pour code définitif seulement / *Data sheet available on request for definitive code only.*

OGM et IONISATION / GMO and IRRADIATION :

Ce produit est élaboré à partir d'ingrédients « conventionnels ». Il n'est donc pas soumis aux obligations d'étiquetage et de traçabilité, conformément à la réglementation européenne en vigueur. Certificats « non-OGM » : disponibles sur demande.
 / *This product is made from "conventional" ingredients. Therefore it is not submitted to specific labelling and tracability, according to current European Community regulations. "GMO-free" certificate: available on request.*

Ce produit et les ingrédients qui le composent n'ont pas subi de traitement d'ionisation. Il n'est donc pas soumis à l'obligation d'étiquetage définie par la réglementation en vigueur.

/ *This product and its ingredients have not been irradiated. Therefore it is not submitted to specific labelling, according to current European Community regulations.*

5. NUTRITION et DIETES

| Valeurs nutritionnelles pour 100 g / <i>nutritional values for 100 g</i> | Valeur - unité / <i>Value - unit</i> | Tolérance - unité / <i>Tolerance - unit</i> | Commentaires / <i>Comments</i> |
|---|---|--|-----------------------------------|
| Protéines / <i>proteins (N x 5,3)</i> | 12 | / | Source bibliographique |
| Lipides / <i>fat</i> | 62 | / | / <i>Reference book :</i> |
| Glucides disponibles / <i>available carbohydrates</i> | 11 | / | Souci - Fachmann - Kraut |
| Fibres alimentaires / <i>dietary fibres</i> | 8 | / | Id |
| Minéraux / <i>minerals</i> | 2 | / | Id |
| Valeur énergétique en kJ (kCal) / <i>energy value in kJ (kCal) :</i> | 2685 (650) | / | Id |

Compatibilité avec des diètes spécifiques / *suitability for specific diets :*

| | | | |
|------------------------------------|--|---|-----|
| Certificat kasher | / <i>kosher certificate</i> | : | no |
| Compatible avec alimentation halal | / <i>suitability for a muslim diet</i> | : | yes |
| Convient à une diète végétarienne | / <i>suitability for a vegetarian diet</i> | : | yes |
| Convient à une diète végétalienne | / <i>suitability for a vegan diet</i> | : | yes |
| Issu de l'agriculture « bio » | / <i>organic food origin</i> | : | no |

Fin / end.