



FICHE TECHNIQUE

NOISETTES GRILLEES HACHEE 2-4, 5-7, 8-12 MM

Produit	Fruit sec / noisettes décortiquées, hachées 2-4, 5-7, 8-12 mm Corylus avellana L, Corylus avellana maxima Mill et leurs hybrides
Description	Fruits secs oléagineux, ces noisettes hachées grillées sont obtenues par le décorticage, le grillage, le blanchissement (7-23% restant de la peau) et le hachage des noisettes entières. Elles sont de couleur beige
Ingrédients	100% noisettes, traces éventuelles d'autres fruits à coques
Origine	Turquie
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 à partir de la date de production (mentionné sur chaque carton)
Emballage	Noisettes en vrac sac sous-vide de 10 kg net
Etiquetage	Mentionné sur chaque carton de 10 kg
Conditions de stockage	A conserver dans un entrepôt frais et sec
Conditions de transport	Température optimale entre 4°C et 10°C

Valeurs nutritionnelles moyennes

Valeurs énergétiques (pour 100 g)	672 kcal
Lipides	60,51 g
- Dont saturés	4,76 g
Protéines	15,98 g
Glucides	16,83 g
- Dont sucres	4,34 g
Fibres alimentaires	9,7 g

Caractéristiques microbiologiques

Germes aérobies mésophiles	< 2000 UCF / g
Coliformes	< 10 UFC / g
Salmonella	Absence / 25 g
Moisissures	< 50 UCF/g
Aflatoxine B1	Max 5 ppb
Aflatoxines totales (B1, B2, G1, G2)	Max 10 ppb
E.coli	< 10 UFC / g

Caractéristiques physico-chimiques

Humidité	3 % max
Corps étrangers non-dangereux	0,02 % max

Autres

Résidus de Pesticides	Conforme à la législation européenne
DGM	Absence
Ionisation	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