RANSON N.V.
Family company since 1948

Gen. Deprezstraat 16
8530 HARELBEKE - STASEGEM
BELGIE
Tel. ++32 56 23 70 70
Fax ++32 56 20 45 69

KBC 462-7245641-30
IBAN: BE15 4627 2456 4130
BIC: KREDBEBB
RPR Kortrijk
B.T.W. - T.V.A. BE 0415.042.808

Spécification produit

Article n° 9170
Nom X1KG NOISETTES BLANCHIES

Date 11/04/2016
Version 4

Déscription produit

NOISETTES BLANCHIES

Ingrédient	*Pour cent*	*Fonction*	*E-num*
Pays	*Origine*	*var*	
NOISETTES blanchies grillées	100,00		
Turquie	NOISETTE		

Données physico-chimiques

Description	Minimum	Maximum	Unité
teneur de humidité		5	%
lipides totaux	55	68	%
acides gras libres (F.F.A.)		1	%
indice de peroxyde		1	mEq/kg
corps étrangers		10	pcs/ton
avec restes de peaux		10	%
restes de peaux, poussière		0,5	%
pourri, moisi		1	%
endommagé		2	%
endommagé mécaniquement		10	%
partly skinned		10	% max

Valeurs nutritives

Par 100 g

Valeurs nutritives (kJ)	2.697,97	Magnesium (mg)	160,00
Valeurs nutritives (kcal)	644,83	Phosphore (mg)	310,00
Totaux protéines (g)	13,70	Iode (mg)	0,00
Protéines de lait (g)	0,00	Fer (mg)	3,30
Totaux carbohydrates (g)	4,42	Zinc (mg)	2,20
Sucres (mono+disaccharides) (g)	3,49	VITAMINE A retinol (µg)	2,00
Polyols (g)	0,00	VITAMINE B1 thiamine (µg)	475,00
Amidon (g)	0,93	VITAMINE B2 riboflavine (µg)	110,00
Totaux lipides (g)	61,15	VITAMINE B3/PP niacine/nicotin (µg)	1.550,00
Acides gras saturés (g)	4,67	VITAMINE B5 acide pantothene (µg)	815,00
Acides gras mono-insaturés (g)	48,19	VITAMINE C acide ascorbique (µg)	2.000,00
Acides gras poly-insaturés (g)	5,56	VITAMINE D calciferon (µg)	0,00
Acides gras trans totaux (g)	0,00	VITAMINE E alfa-tocoferol (µg)	17.500,00
Cholestérol (mg)	0,00	VITAMINE H biotine (µg)	0,00
Fibres alimentaires (g)	11,00	VITAMINE M acide folique (µg)	0,00
Alcool (g)	0,00	Matière sèche de cacao dégraissé (g)	0,00
Natrium (mg)	0,00	Matière sèche de cacao (g)	0,00
Sel (mg)	0,00	Matière sèche de lait (g)	0,00
Potassium (mg)	658,00	Matière grasse de lait (g)	0,00
Calcium (mg)	149,00		

Données microbiologiques

	Objectif	***Tolérance***	***Unité***	***Méthode***
Staphylococcus aureus		absence/absent	/g	
E.coli		absence/absent	/g	
Salmonelles spp.		absence/absent	/25g	
Germes totaux		2000	cfu/g	
Moisissures		100	cfu/g	
Levures		100	cfu/g	
Enterobacteriaceae		10	cfu/g	
Coliformes		10	cfu/g	

Données organoleptiques

Aspect visu uniforme, noyaux entiers et saines

Couleur typique, beige, jaune léger

Goût typique de noisettes blanchies

Odeur typique de noisettes blanchies, aucune odeur étrangère

Conservation

D.L.U.O. à la date de production	12 mois
Température de conservation optimale	10 - 15°C
Humidité relative optimale	< 75
Méthode d'indication D.L.U.O.	differentes possibilités
Location indication D.L.U.O.	étiquette
Méthode indication numéro de lot	"yyxxx"; y=année, x=jour
Location indication numéro de lot	étiquette

Dans un endroit frais, sec et bien aéré, protégé contre la lumière de soleil directe.

Unité

poids nets / unité	1,00	kg
nombres d'unité	1	
"e" applicable	☐	

Déclaration O.G.M.

Au meilleur de nos connaissance et à base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit ne contient aucun ingrédient provenant d'OGM, conformément au règlement n° 1829/2003/CE et 1830/2003/CE. Le produit ne doit pas être étiqueté comme OGM.

Déclaration ionisation

Au meilleur de nos connaissance et à base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit et les ingrédients de ce produit ne sont pas traités avec aucune forme de irradiation/ionisation.

Déclarations légales

ALLERGÈNES : Les contaminations crossées sont examinées dans les plans HACCP. Des actions préventives sont prises pour éviter au maximum les contaminations crossées durant la production par des instructions stricte de nettoyage, formation de personnel, etc. (1169/2011/CE annexe II). Définitions dans la liste d'allergènes: "+": présent, "-": absence, "?": traces possibles.

VALEURS NUTRITIVES : Ranson NV est conscient de l'importance de fournir des informations nutritionelles correctes des produits.Toutes les données nutritionnelles sont calculées et arrondies automatiquement par notre système de gestion des spécifications sur base des informations reçues de nos fournisseurs. Nous nous gardons le droit de mettre à jour ou d'accorder ces données à base d'informations communiquées par nos fournisseurs et/ou changements dans la table de compositions des aliments. Par la présence des ingrédients naturels les valeurs nutritives peuvent varier.

DÉCLARATION CONFORMITÉ LÉGALE : Ce produit est en conformité avec la législation europeénne actuelle.

DÉCLARATION CONTAMINANTS: Au meilleur de nos connaissance et sur base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit est en conformité aux règlementations européennes concernant les contaminants (inclus les métaux lourds, les pesticides, les mycotoxines, etc.).

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ : L'emballage primaire est en conformité avec toutes les législations Belges et européennes (1935/2004/CE, 2011/10/CE,…).

La déclaration des aromes est conforme à la règlement 1334/2008/CE.

Allergènes

Nr	*Code*	*Gs1Code*	*Nom*	*Valeur*	*Contamination cross*
1	1.1	UW	Blé	-	?
2	1.2	NR	Seigle	-	?
3	1.3	GB	Orge	-	?
4	1.4	GO	Avoine	-	?
5	1.5	GS	Epeautre	-	?
6	1.6	GK	Kamut	-	?
7	1	AW	Gluten	-	?
8	2.0	AC	Crustacés	-	-
9	3.0	AE	OEuf	-	-
10	4.0	AF	Poissons	-	-
11	5.0	AP	Arachides/ cacahuètes	-	-
12	6.0	AY	Soja	-	?
13	7.0	AM	Lait de vache	-	?
14	8.1	SA	Amandes	-	?
15	8.2	SH	Noisettes	+	?
16	8.3	SW	Noix	-	?
17	8.4	SC	Noix de cajou	-	?
18	8.5	SP	Noix de pécan	-	-
19	8.6	SR	Noix du Brésil	-	-
20	8.7	ST	Pistaches	-	-
21	8.8	SM	Noix de Macadamia et noix du Queens	-	?
22	8	AN	Fruits à cocques	+	?
23	9.0	BC	Céleri	-	-
24	10.0	BM	Moutarde	-	-
25	11.0	AS	Graines de sésame	-	?
26	12.0	AU	Dioxide de soufre et sulfites	-	-
27	13.0	NL	Lupin	-	-
28	14.0	UM	Mollusques	-	-
29	20.0	ML	Lactose	-	?
30	21.0	NC	Cacao	-	?
31	22.0	MG	Glutamate (E620 – E625)	-	-
32	23.0	MK	Poulet	-	-
33	24.0	NK	Coriandre	-	-
34	25.0	NM	Mais	-	?
35	26.0	NP	Légumineuse	-	-
36	27.0	MC	Boeuf	-	-
37	28.0	MP	Porc	-	-
38	29.0	NW	Carotte	-	-

La fiche ci-dessus a été établie avec les plus grands soins et comporte les renseignements les plus précis, les plus correctes et les plus complets disponible au moment de l'impression de celle-ci. Néanmoins Ranson NV ne peut pas être rendu responsable pour la justesse totale et l'intégralité totale de cette fiche technique. Cette fiche technique a été établie pour vous sur base strictement confidentielle. Par conséquent, elle ne peut être copiée ni être répandue sans autorisation préalable par la Société RANSON S.A.. Pour les produits réemballés par vos soins, les données reprises ci-dessus ne sont plus valables après ouverture des emballages de la Société RANSON S.A..