	Date	<b>FT N021250</b> 16/06/22	<b>N021250</b>	<b>Producer :</b> <b>FRUISEC S.A.S.</b> <b>ZI La Morélie</b> <b>24120 TERRASSON</b> <b>France</b>
		Fiche Technique <i>Technical Sheet</i>	NOIX INVALIDE BLANC NOBLE IMPORT STANDARD  <i>Import PREMIUM LIGHT QUARTERS WALNUT</i>	

## 1. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT / PRODUCT CHARACTERISTICS

**Description** Partie comestible de la noix Juglans Regia, obtenue par cassage manuel.

*Description* *Edible part of the nut Juglans Regia, obtained by hand cracking*

**Liste des ingrédients** Noix (100%)

*Ingredients list* *Walnut (100%)*

**Principale origine du fruit** France, Hongrie, Ukraine, Roumanie, Moldavie, Inde, Chili, USA, USA, Kirghizstan

*Main country of fruit origin* *France, Hongria, Ukrainia, Roumania, Moldavia, India, Chili, USA, Kyrgyzstan*

Fruisec se tient à disposition de ses clients afin de leur faire connaître, s'ils le souhaitent, l'origine précise des fruits à coques qui leur ont été livrés

*Fruisec makes available to its customers, if they wish, the precise origin of nuts that have been delivered*

<b>Couleur</b> <i>Colour</i>	Claire et homogène <i>Homogeneously light</i>
<b>Goût</b> <i>Taste</i>	Caractéristique de la noix, absence de goût rance <i>Walnut characteristic, non rancid aftertaste</i>
<b>Texture</b> <i>Texture</i>	Ferme <i>Firm</i>

## 2 - CONSERVATION – CONDITIONNEMENT - ALLERGENE / PRESERVING - PACKAGING - ALLERGEN

**Conditions de stockage / Storage conditions :**

DDM (Date de Durabilité Minimale) : dans l'emballage d'origine, non ouvert / *MDD (Minimum Durability Date) : in the original not opened packaging.*

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

Tout emballage ouvert doit être utilisé maximum 1 mois après ouverture, stocké dans un local sec, à une température inférieure à 15°C / *Any opened packaging must be used maximum 1 month after opening, in dry place in chilled conditions (below 15°C)*

**Etiquetage / Labelling** :

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


*product name, supplier's product code, lot nr, MDD, supplier address or code.*

Code douanier	08 02 32 00
<i>Customs code</i>	

<b>DDM</b>	12 mois
<i>MDD</i>	

<b>N021250 10020</b>	sac/bag 12.5 kg, 1 sac/bag per carton/box, 40-48 cartons/boxes per palette/palet	Ce produit peut contenir des fruits à coques , <i>This product may contain nuts,</i>
<b>N021250 20077</b>	sac/bag 15 kg, 1 sac/bag per carton/box, 40-48 cartons/boxes per palette/palet	Ce produit peut contenir des fruits à coques , <i>This product may contain nuts,</i>
<b>N021250 20015</b>	sac/bag 5 kg, 2 sacs/bags per carton/box, 36 cartons/boxes per palette/palet	Ce produit peut contenir des fruits à coques , <i>This product may contain nuts,</i>

**Allergène / allergen** : la gestion des allergènes et notre politique allergène sont décrites dans les documents joints sur demande. *Allergene management and allergen policy are described in other document sending if requested.*

	<h1>N021250</h1>		
		Date	16/06/22

### 3 - DONNEES PHYSICO-CHIMIQUES / PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

	Valeur - unité / Value - unit	Tolérance - unité / Tolerance - unit	Méthode d'analyse / Analysis method
<b>Humidité / Moisture (%)</b>	< 6 %	<6,5 %	Dessiccateur à infra-rouges / Infra-red dryer
<b>Granulométrie / Particle size</b>			
6-12 mm	90 % mini	-	Tamiseur Retsch, sur grilles Afnor à maille carrée (Ronde pour les noisettes entières) / Retsch siever, on Afnor square mesh (round for whole hazelnut)
-	-	-	
-	-	-	

### 4- SECURITE DES ALIMENTS /FOOD SAFETY

<b>CORPS ETRANGERS</b> / FOREIGN BODIES :	Valeur - unité / Value - unit	Tolérance - unité / Tolerance - unit	Méthode d'analyse / Analysis method
Métaux * (Fer: 2 mm -Non Fer 2,5 mm-Inox : 2,5mm) Metal* (Ferrous : 2 mm-No Ferrous : 2,5 mm - Stainless steel : 2.5mm)	Absence*	* sauf emballage 30010 / except packing 30010	Détecteur métaux / metal detector
Exogène dur (verre-pierre) / Exogenous hard (glass-stone)	absence	-	Recherche visuelle / visual inspection
Endogène dur (coquille) / Endogenous hard (shell)	<1/ton (>5x5mm or >0,02g)	1/ton max (<5x5mm or <0,02g)	Recherche visuelle / visual inspection
Exogène et Endogène souple / Exogenous and Endogenous soft	0.001% (en poids / in weight)	-	Recherche visuelle / visual inspection

\*sauf carton origine, seau plastiques et bidon métal/ except original box, métal bins and plastic bucket

<b>MYCOTOXINES</b> / MYCOTOXINS :	Valeur - unité / Value - unit	Méthode d'analyse / Analysis method
Aflatoxines B1, B2, G1, G2 (µg/Kg)	< 4	NF EN 12955
Aflatoxine B1 (µg/Kg)	< 2	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.

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.

<b>MICROBIOLOGIE</b> MICROBIOLOGY	Valeur - unité Value - unit	Tolérance - unité Tolerance - unit	Méthode d'analyse Analysis method
Flore totale revivifiable / Total vital count	-	-	3 M 01/ 1-09-89
Levures / Yeasts	< 1000 / g	< 10000 /g	NF ISO 21527-2
Moisissures / Moulds	< 10000 /g	< 100000 /g	NF ISO 21527-2
Entérobactéries / Enterobacteriaceae	-	-	3M 01 / 08-06/01
Escheriachia Coli	< 1 /g	< 10 /g	3M 01 / 08-06/01
Listeria monocytogenes	Non Détecté / 25 G	< 10 /g	AES 10/3-09/00 (based on NF EN ISO 11290-1)
Salmonella	Non Détecté / 25 G		AES 10/4-05/04 (based on NF EN ISO 6579)


#### 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 européenne 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.*

	<h1>N021250</h1>	Date	16/06/22

## 5 - NUTRITION et DIETES

Valeurs nutritionnelles pour 100 g / nutritional values for 100 g	Valeur - unité / Value - unit		Commentaires / Comments
<b>Protéines / proteins (N x 6,25) (g)</b>	15,7		<b>Source bibliographique Reference book Souci - Fachmann - Kraut CIQUAL tables (ANSES)</b>
<b>Lipides / fat (g)</b>	67,3		
<b>dont acide gras saturés (g) / saturated fatty acids</b>	6,5		
<b>dont acide gras trans (g) /transfatty acids</b>	0,0		
<b>Glucides disponibles / available carbohydrates (g)</b>	6,9		
<b>dont sucre (g) / sugar</b>	3,0		
<b>Fibres alimentaires / dietary fibres (g)</b>	6,7		
<b>Minéraux / minerals (g)</b>	1,3		
<b>Sodium (mg / 100 g) / Natrium</b>	5,0		
<b>Valeur énergétique en kJ (kCal)/ energy value</b>	2948,0	702,7	

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

Certifié Kasher	oui / Yes	<i>Kosher certified</i>
Compatible avec alimentation halal	oui / Yes	<i>suitability for a muslim diet</i>
Convient à une diète végétarienne	oui / Yes	<i>suitability for a vegetarian diet</i>
Convient à une diète végétalienne	oui / Yes	<i>suitability for a vegan diet</i>
Issu de l'agriculture « bio »	non / no	<i>organic food origin</i>

Fiche technique Vérifiée et validée par		
	LHEUREUX Maryline	Directrice Qualité - R&D - RSE Head of Quality - R&D - CSR Unit