

NOIX HACHÉE

Fruit sec oléagineux, à coque

Màj : Critères microbiologiques

La « **NOIX HACHÉE** » est issue de noix naturelles « *Juglans Regia* » décortiquées mécaniquement, sélectionnées et calibrées.

Origine : Italie

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- Flaveur : caractéristique de la noix
- Couleur : marron clair
- Calibre : entre 2,0 et 4,0 mm

CRITÈRES PHYSICO- CHIMIQUES

Source : Fournisseur

- Indice de peroxyde : max 2,2 meq O₂/kg
- FFA (acide oléique) : max 1,5%

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

(pour 100g de produit)
Source : Table Ciquel 2025 (ANSES)

Énergie : 2930kJ - 709kcal

- ♦ Matières grasses: 67g
(Dont Acides Gras Saturés: 6,45g)
- ♦ Glucides: 6,9g
(Dont sucres: 3,0g)
- ♦ Protéines: 16g
- ♦ Fibres alimentaires: 6,7g
- ♦ Sodium: < 0,05g
- ♦ Sel (Na x 2.5): < 0,13g

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Source : Fournisseur

Germes recherchés	Valeurs maximales
Flore totale / g	50 000
Entérobactéries / g	1 00
E. coli / 25g	Absence
Levures et Moisissures / g	500
Salmonella / 25g	Non détectée

CONDITIONNEMENT

- Sachet de 1kg

(Pour tout autre conditionnement spécifique, nous consulter).

STOCKAGE

La « **NOIX HACHÉE** » doit être stockée dans son emballage d'origine, fermé, bien protégé du soleil, de la pluie et d'une chaleur excessive (froid positif, < 10°C). Le local doit être sec, exempt d'odeurs désagréables, et protégé des nuisibles.

Date de Durabilité Minimale (DDM) : 12 mois.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- ✓ Les **FRUITS À COQUE (NOIX)** sont des allergènes majeurs selon le règlement UE n°1169/2011.
- ✓ Des traces d'allergènes dans le produit sont possibles : **LAIT / LACTOSE**.

Beaun'Epices

PRODUCTEUR DE MIXES D'EXCELLENCE
www.beaunepices.fr

Entreprises appartenant au Groupe Granday

Laboratoires ABIA

PRÉSURES GRANDAY & AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES
www.laboratoires-abia.com



Granday Distribution

CONSOMMABLES & MATÉRIELS POUR AGRO-ALIMENTAIRE
www.granday-distribution.fr

Z.A. Les Champs Lins / 51 impasse du pré des taupes / 21190 Meursault / Tél. 33 (0)3 80 20 80 00 / Fax 33 (0)3 80 20 80 01

Les éléments de cette fiche ont pour but de vous informer ; ils correspondent à l'état actuel de nos connaissances. L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur. La grande variété des supports et des conditions d'emploi qui échappent à notre contrôle ne nous permettent pas de garantir un résultat ni d'assumer une quelconque responsabilité. L'utilisateur doit se conformer à la réglementation en vigueur et respecter les droits de propriété industrielle.