

1- Informations

Libellé commercial : cerneaux de noix Invalide Arlequin

Trade name: walnuts kernels Light Amber Quarter

Dénomination légale de vente : cerneaux de noix Invalide Arlequin

Legal selling name: walnuts kernels Light Amber Quarter

2- Liste des ingrédients

Matières mises en œuvre <i>Materials used</i>	Espèce <i>Species</i>	Variété <i>Variety</i>	Calibre <i>Calibre</i>	Pourcentage à la mise en œuvre <i>Percentage content</i>	Origine géographique <i>Geographical origin</i>
Noix <i>Walnuts</i>	Juglans Regia	Régionale	6/16mm	100 %	Roumanie, Ukraine, Moldavie, Hongrie, Ouzbékistan, Bulgarie, Californie, Inde, Chili, France <i>Romania, Ukraine, Moldavia, Hungary, Uzbekistan, Bulgary, California, India, Chile, France</i>

3- Caractéristiques organoleptiques

Aspect <i>Appearance</i>	Partie d'amande d'une noix inférieure aux ¾ d'une moitié et plus grosse qu'une brisure <i>Part of almond less than or equal to three quarters of a half</i>
Couleur <i>Color</i>	Cerneaux de couleur citronnée, brun à brun foncé <i>Kernels of lemon, brown to dark brown color</i>
Goût <i>Taste</i>	Caractéristique de la noix, sans goûts étrangers <i>Walnut characteristic, without unfamiliar taste</i>
Odeur <i>Odour</i>	Typique de la noix <i>Typical of walnuts</i>

4- Caractéristiques physiques

Caractéristique <i>Characteristic</i>	Cible <i>Target</i>	Tolérance <i>Tolerance</i>	Méthode <i>Method</i>
Moitié <i>Halves</i>	/	/	Visuel <i>Visual</i>
Ecornés dont : <i>Chipped kernels</i> - quarts et invalides, <i>Including quarters, large pieces,</i> - brisures et débris d'épidermes <i>Broken pieces, fragment</i>	> 85 % < 15 % en poids <i>by weight</i>	≥ 80 % ≤ 20 % en poids <i>by weight</i>	Calibrage grille Afnor à maille carrée 7.1 mm
Cerneaux plus foncés (brun très foncé) <i>Of kernels dark (very dark brown)</i>	≤ 10 % en poids <i>by weight</i>		Visuel <i>Visual</i>

L'ensemble des tolérances des critères ci-dessous ne doit pas dépasser <i>All the tolerances of the below criteria should not exceed</i> - Cerneaux racornis <i>Shriveled kernels</i> - Traces d'attaques de parasites <i>Traces of parasites attacks</i> - Rancissement ou aspect huileux <i>Rancidity or oily aspect</i>	≤ 6 % en poids <i>by weight</i>	≤ 8 % en poids <i>by weight</i>	Visuel <i>Visual</i>
Cerneaux pourris <i>Rotten kernels</i>	≤ 1 % en poids <i>by weight</i>		Visuel <i>Visual</i>
Cerneaux moisis <i>Mouldy kernels</i>	≤ 1 % en poids <i>by weight</i>		Visuel <i>Visual</i>
Insectes morts ou vivants <i>Insects are dead or alive</i>	Absence		Visuel <i>Visual</i>

5- Conservation

Conditions de stockage / *Storage conditions* :

Température (°C) : 5 à 10 °C (*temperature*)

Hygrométrie (% HR) : 60 à 70 % (*humidity*)

« Stockage au frais et au sec », « *storage in cool and dry* »

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

DDM = 8 à 12 mois

MDD

Tout emballage ouvert doit être utilisé maximum 1 mois après ouverture, stockage au frais et au sec / *Any opened packaging must be used maximum 1 month after opening, storage in cool and dry.*

Il est fortement recommandé d'éviter les chocs thermiques et les changements de température à forte amplitude, notamment pour les cerneaux emballés en carton dans une poche fond de caisse.

It is strongly recommended to avoid thermal shocks and temperature changes in amplitude, including for kernels packed in cardboard in a box bottom box.

Dans le cadre d'un stockage à des températures et hygrométries non maîtrisées ou en présence de produit autre que des produits secs, il est conseillé d'opter pour un conditionnement en sachet afin de préserver la qualité optimale du produit.

In storage at temperatures and humidity not controlled or in the presence of another product to dry, we recommend to opt for in-bag packaging in order to preserve the optimal quality of the product.

6- Conditionnements

Unité	Unité par carton	Poids net du carton	Nbre cts / palette
Boîte 5/1 de 2 kg	6 boîtes	12 kg	42
Poche 500 g sous vide ou azote	24 poches	12 kg	42
Poche 1 kg sous vide ou azote	12 poches	12 kg	42
Poche 2 kg sous vide ou azote	6 poches	12 kg	42
Poche 2.5 kg sous vide ou azote	5 poches	12.5 kg	42
Poche 7.5 kg sous vide	2 poches	15 kg	42
Vrac carton 15 kg	-	15 kg	56

7- Caractéristiques microbiologiques

Germes	Cible Target	Tolérance Tolerance	Méthodes Methods
Escherichia Coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	LDAR : 3M 01/08-06/01 ou Eurofins : NF16649-2
Moisissures Moulds	< 10 000 ufc/g	< 100 000 ufc/g	LDAR : NF ISO 21527-2 ou Eurofins : NF V 08-036
Salmonelle Salmonella	Absence dans 100g	Absence dans 100g	LDAR : BKR 23/07-10/11 IRIS ou Eurofins : NF en ISO 6579
Listeria monocytogenes Listeria monocytogenes	Absence dans 25g	< 10 ufc/g	LDAR : BKR 23/2-11/02 ou Eurofins : AES 10/03-09/00

8- Caractéristiques physico-chimiques

	Cible Target	Tolérance Tolerance	Méthodes Methods
Humidité Moisture	≤ 6 %	<6.50 %	Samap o Test
Résidus de pesticides Pesticide residues	Conforme à la réglementation Compliance with regulations		
Acidité oléique Free fatty acids (FFA)	≤ 3 %	<3.50 %	LDAR et Eurofins : NF EN ISO 660

9- Sécurité alimentaire

Mycotoxines Mycotoxins	Cible Target	Méthodes Methods
Aflatoxines B1,B2,G1,G2	<4 µg / kg	LDAR : NF EN 12955 ou Eurofins : EN 14123
Aflatoxines B1	<2 µg / kg	LDAR : NF EN 12955 ou Eurofins : EN 14123

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

Corps étrangers <i>Foreign Bodies</i>	Cible <i>Target</i>	Tolérance <i>Tolerance</i>	Méthodes <i>Methods</i>
Métaux * (Fer 5 mm– Non fer 5.5 mm– Inox 5.5mm) <i>Metal* (ferrous 5 mm – no ferrous 5.5 mm– stainless steel 5.5 mm)</i>	absence*	/	Détecteur métaux <i>Metal detector</i>
Endogènes dur (coquilles) <i>Endogenous hard (shell)</i>	≤ 9 / ton (> 5x5 mm or > 0,02g)	≤ 15 / ton max	Recherche visuelle <i>Visual inspection</i>
Exogène dur(verre, pierre > 0,02g) <i>Exogenous hard (glass-stone >0.02g)</i>	absence	/	Recherche visuelle <i>Visual inspection</i>
Exogène et endogène souple <i>Exogenous and endogenous soft</i>	0.001% (en poids / <i>in weight</i>)	/	Recherche visuelle <i>Visual inspection</i>

* *sauf carton d'origine, boîte métallique et big bag / except original box, can of food and big bag*

Exogène : corps étranger ne provenant pas du fruit (ex : caillou, cheveux....).

Exogenous: foreign body from the fruit (ex: stone, hair...).

Endogène : corps étranger provenant du fruit (coquille, zeste,...).

Endogenous: foreign body from the fruit (shell, zest,...).

10- OGM et ionisation

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 »: disponible sur demande.

OGM: The kernels are produced from raw materials from traditional culture excluding any genetically modified organism.

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.

Irradiation : this product and its ingredients have not been irradiated.

11- Caractéristiques nutritionnelles pour 100 g

Groupe 1 :

2 880 KJ soit 698 Kcal

Protéines : 17.3 g

Protein

Glucides : 10.8 g

Carbohydrates

Lipides : 63.8 g

Groupe 2 :

Sucres : 3 g

Sugar

AG saturés : 5,73 g

Acid saturated

AG mono-insaturés : 11.8 g

Autres :

Eau : 3.13 g

Polyols totaux : 0 g

Cholestérol : 0,96mg

Magnésium : 126 mg

Phosphore : 384 mg

Potassium : 525 mg

Calcium : 67.8 mg

Lipids *Acid mono unsaturated*

Fibres alimentaires : 5.7 g AG polyinsaturés : 46,3 g
Fiber *Acid poly unsaturated*

Sodium : < 3 mg

Valeurs moyennes issues de la table de CIQUAL version 2013 (www.anses.fr)

Valeues from the table of CIQUAL on 2013 (www.anses.fr)

12- Allergènes alimentaires

Allergène	Allergen	Présence dans l'usine <i>Presence in factory</i>	Présence sur même ligne <i>Presence in same line</i>	Présence dans produit <i>Presence in product</i>
Lait et dérivé	<i>Milk / derivative</i>	Non / No	Non / No	Non / No
Œuf et dérivé	<i>Eggs / derivative</i>	Non / No	Non / No	Non / No
Poisson et dérivé	<i>Fish / derivative</i>	Non / No	Non / No	Non / No
Mollusque et dérivé	<i>Mollusk / derivative</i>	Non / No	Non / No	Non / No
Crustacés et dérivé	<i>Crustacean / derivative</i>	Non / No	Non / No	Non / No
Moutarde	<i>Mustard</i>	Non / No	Non / No	Non / No
Cèleri	<i>Celery</i>	Non / No	Non / No	Non / No
Soja et dérivé	<i>Soya / derivative</i>	Non / No	Non / No	Non / No
Arachide et dérivé	<i>Peanut / derivative</i>	Non / No	Non / No	Non / No
Fruits à coque autre noix, amande, pistache, macadamia, cajou, noisette, pécan, pignon de pin.	<i>Nuts (walnut, almond, pistachio, macadamia, cashew, hazelnut, pecan, pine, kernel)</i>	Oui / Yes Fruit à coque	Oui / Yes	Oui / Yes NOIX / Walnut
Céréale contenant du gluten > 20 mg/kg	<i>Gluten</i>	Non / No	Non / No	Non / No
Sésame et dérivé	<i>Sesame / derivative</i>	Non / No	Non / No	Non / No
Sulfites > 10 mg/kg exprimé en SO2	<i>Sulphites > 10mg/kg</i>	Non / No	Non / No	Non / No
Lupin	<i>Lupin</i>	Non / No	Non / No	Non / No

Ce produit peut contenir des traces d'autres fruits à coques.

This product may contain traces of other nuts.

13- Compatibilité avec des diètes spécifiques

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