

BIOGRAINS



VERSION 02	Fiche Technique <i>Product specification Sales</i>
DATE : 25/04/2017	NOISETTES ENTIÈRES BIOLOGIQUES (13 - 15 mm)
PAGE : 1/4	<i>Organic whole Hazelnuts (13 - 15 mm)</i>

Code produit <i>Article number</i>	NOIB-00
Description <i>Object</i>	Noisettes entières issues de la plante <i>Corylus avellana L./Corylus maxima Mill.</i> ; destinées à l'alimentation humaine <i>Whole ripe and dried hazelnuts with seedshell from Corylus avellana L./Corylus maxima Mill.; for human consumption.</i>
Règlementation <i>Certification</i>	Production, transformation, transport et étiquetage en accord avec le règlement (CE) 834/2007 sur la production et l'étiquetage de denrées issues de l'agriculture biologique. En accord avec le certificat de conformité et/ou d'autorisation d'importation <i>Production, processing, transport and labelling according to rules and regulations (EEC) 834/2007 on organic production and labelling of organic products; in accordance with the certificate of conformity and/or import authorisation</i>
Lot <i>Batch</i>	Noisettes issues de la récolte la plus récente, en accord avec les produits échantillonnés <i>Hazelnuts from the most recent harvest; absolute conformity with specimen sampled</i>
Origine <i>Origin</i>	Italie, Sicile <i>Italy, Sicily</i>
Ingrédients <i>Ingredients</i>	Noisettes <i>Hazelnuts</i>

Analyse sensorielle <i>Sensory analysis</i>	Apparence: entière, couleur claire à brune <i>Appearance: whole, light to middlebrown kernels</i> Odeur : caractéristique de noisette, fraîche, pas d'odeur rance ou étrangère <i>Odour: characteristic, fresh, nutty, no foreign odour, not rancid</i> Goût : caractéristique de noisette, frais, pas de goût rance ou étranger <i>Taste: characteristic, fresh, nutty, no foreign taste, not rancid</i> Texture : ferme et croquante <i>Texture: firm to the bite, crisp</i>
Impuretés <i>Impurities</i>	Possibilité d'une présence très légère de corps végétaux et de cailloux, absence de nuisibles, d'insectes (vivants et morts), de parties d'insectes et d'impuretés d'origine animale (ex : excréments) <i>Almost free from plant parts and stones; free from pests (in all development stages), insects (dead and alive), parts of insects and animal impurities (e.g. balls of excrement)</i> Corps étrangers: max. 0,01 % <i>Foreign matter: max.: 0,01 %</i>
Humidité <i>Moisture</i>	max. 6,5 %

BIOGRAINS



VERSION 02	Fiche Technique <i>Product specification Sales</i>
DATE : 25/04/2017	NOISETTES, ENTIÈRES (13 - 15 mm) <i>Whole Hazelnuts (13 - 15 mm)</i>
PAGE : 2/4	

Conditionnement <i>Packaging</i>	25 kg
	Conditionnement en accord avec le règlement européen (CE) 1935/2004 <i>Packaging is in accordance to rules and regulations (EEC) 1935/2004</i>

Tolérances sur défauts <i>Defect tolerances</i>	Noisettes présentant des trous de corrosion / <i>Pitting corrosion</i>	max. 3 %
	Noisettes cassées / <i>Broken</i>	max. 3 %
	Noisettes sans peau / <i>Loose skin</i>	max. 0,02 %
	Noisettes décolorées / <i>discoloured</i>	max. 4 %
	Noisettes avec amande double / <i>Twin kernels</i>	max. 2 %
	Noisettes avec amandes ridées / <i>Wrinkled kernels</i>	max. 4 %
	Noisettes avec amandes atrophiées / <i>shrinkkernels</i>	max. 2 %
	Avec des dommages causés par la punaise des noisettes (Cimiciato) / <i>damage by bugs (Cimiciato)</i>	max. 8 %

Métaux lourds <i>Heavy metals</i>	Plomb / Lead Cadmium / Cadmium	< 0,1 mg/kg < 0,05 mg/kg
Résidus <i>Residues</i>	Pesticides / Pesticides	En accord avec les directives du BNN (<0.01 mg/kg pour chaque substance) <i>According to the guidelines of the BNN 0,01 mg/kg as an orientation value for each substance</i>
	Bromure / Bromid	< 5 mg/kg
Aflatoxines <i>Aflatoxins</i>	$\Sigma B_1 + B_2 + G_1 + G_2$ ΣB_1	< 10 µg/kg < 5 µg/kg
Microbiologie <i>Microbiology</i>	Flore microbienne totale / Total plate count	< 100.000 UFC/g / CFU/g
	Entérobactéries / Enterobacteria	< 10.000 UFC/g / CFU/g
	E.coli / E.coli	< 10 UFC/g / CFU/g
	Levures / Yeasts	< 1.000 UFC / CFU/g
	Moisissures / Moulds	< 1.000 UFC / CFU/g
	Salmonelles / Salmonella	Absence dans 25 g / <i>negative in 25 g</i>
	Staphylocoques / Staphylococci	< 100 UFC/g / CFU/g
Les valeurs microbiologiques sont des valeurs indicatives, à préciser par des analyses en accord avec le plan d'analyses / <i>Microbiological parameters are guideline values unless confirmed by analysis</i>		

BIOGRAINS



VERSION 02	Fiche Technique <i>Product specification Sales</i>
DATE : 25/04/2017	NOISETTES, ENTIÈRES (13 - 15 mm) <i>Whole Hazelnuts (13 - 15 mm)</i>
PAGE : 3/4	

Stockage <i>Storage</i>	A conserver au frais et au sec <i>Keep cool and dry</i>
Durée de vie <i>Shelf Life</i>	12 mois à partir de la date de production <i>12 months from production date</i>

OGM <i>GMO</i>	Le produit n'est pas issu de semences OGM et ne requiert pas d'étiquetage spécifique comme stipulé dans les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 <i>The product is not produced with GMO and does not require labelling in accordance to rules and regulations (EEC) 1829/2003 and 1830/2003</i>
Ionisation <i>Ionising radiation</i>	Le produit n'a pas subi de traitement ionisant en accord avec le règlement européen (CE) 834/2007 <i>The product is not treated with ionizing radiation according to rules and regulations (EEC) 834/2007</i>

Valeurs nutritionnelles pour 100 g <i>Nutritional value per 100 g</i>	Valeur Énergétique / Energy	636 kcal / 2662 kJ
	Protéines / Protein	12 g
	Carbohydrates / Carbohydrates	10,5 g
	Sucres / Sugar	7,4 g
	Lipides / Fat	61,6 g
	Acides gras saturés / saturated fatty acids	4,5 g
	Acides gras monoinsaturés / monounsaturated fatty acids	47,8 g
	Acides gras polyinsaturés / polyunsaturated fatty acids	6,5 g
	Fibres alimentaires / Dietary fiber	8,2 g
	Sel / Sodium	2 mg
Les valeurs nutritionnelles peuvent varier dans le produit naturel <i>Nutritional value may vary in natural products</i>		

BIOGRAINS



VERSION 02	Fiche Technique <i>Product specification Sales</i>
DATE : 25/04/2017	NOISETTES, ENTIÈRES (13 - 15 mm) <i>Whole Hazelnuts (13 - 15 mm)</i>
PAGE 4/4	

Allergènes <i>/ Allergens</i> En accord avec la législation européenne <i>/ in accordance to EU regulation</i>	Céréales et produits à base de ces céréales¹ <i>/ Cereals and products thereof¹</i>	<input type="checkbox"/> Oui / Yes <input checked="" type="checkbox"/> Non / No
	Crustacés et produits à base de crustacés <i>/ Crustaceans and products thereof</i>	<input type="checkbox"/> Oui / Yes <input checked="" type="checkbox"/> Non / No
	Oeufs et produits à base d'oeufs <i>/ Eggs and products thereof</i>	<input type="checkbox"/> Oui / Yes <input checked="" type="checkbox"/> Non / No
	Poissons et produits à base de poissons <i>/ Fish and products thereof</i>	<input type="checkbox"/> Oui / Yes <input checked="" type="checkbox"/> Non / No
	Arachides et produits à base d'arachides <i>/ Peanuts and products thereof.</i>	<input type="checkbox"/> Oui / Yes <input checked="" type="checkbox"/> Non / No
	Soja et produits à base de soja <i>/ Soybeans and products thereof</i>	<input type="checkbox"/> Oui / Yes <input checked="" type="checkbox"/> Non / No
	Lait et produit à base de lait (lactose compris) <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	<input type="checkbox"/> Oui / Yes <input checked="" type="checkbox"/> Non / No
	Fruits à coques et produits à base de ces fruits² <i>Nuts²</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Oui / Yes <input type="checkbox"/> Non / No
	Céleri et produits à base de céleri <i>Celery and products thereof</i>	<input type="checkbox"/> Oui / Yes <input checked="" type="checkbox"/> Non / No
	Moutarde et produits à base de moutarde <i>Mustard and products thereof</i>	<input type="checkbox"/> Oui / Yes <input checked="" type="checkbox"/> Non / No
	Sésame et produits à base de sésame <i>Sesame seeds and products thereof</i>	<input type="checkbox"/> Oui / Yes <input checked="" type="checkbox"/> Non / No
	Anhydride sulfureux et sulfites³ <i>Sulphur dioxide and sulphites³</i>	<input type="checkbox"/> Oui / Yes <input checked="" type="checkbox"/> Non / No
	Lupin et produits à base de lupin <i>Lupin and products thereof</i>	<input type="checkbox"/> Oui / Yes <input checked="" type="checkbox"/> Non / No
Mollusques et produits à base de mollusques <i>Molluscs and products thereof</i>	<input type="checkbox"/> Oui / Yes <input checked="" type="checkbox"/> Non / No	
¹ Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées <i>¹wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains</i>		
² Amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) <i>²almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts and Queensland nuts</i>		
³ Concentration >10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO ₂) <i>³> 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂</i>		