



## FICHE TECHNIQUE

### Cerneaux de noix extra blancs en gros

Nom scientifique : *Juglans regia* (ou *J. nigra*, ou *J. cineraria*)

### Identification produit

Dénomination	Cerneaux de noix extra blancs du Chili
Ingrédients	100 % cerneaux de noix ( <i>Juglans regia</i> )
Origine	Chili
Poids net	à préciser selon conditionnement (ex. 5 kg, 10 kg)
DLUO / DDM à réception	2/3 de la durée de vie totale
Conditions de stockage	Endroit frais, sec, à l'abri de la lumière et des nuisibles
Emballage	Apte au contact alimentaire (règlement UE 1935/2004), sans BPA

### Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Cerneaux entiers, sans défauts, couleur extra blanche homogène
Odeur	Caractéristique de la noix, sans odeur étrangère ou de rancidité
Goût	Typique de la noix, sans amertume ni rancidité
Texture	Ferme et croquante

### Conformité réglementaire

- **Sans OGM** – conforme aux règlements UE 1829/2003 et 1830/2003
- **Non ionisé**
- **Sans nanomatériaux** – conforme au règlement UE 1169/2011
- **Sans additifs**
- **Pesticides** : conforme au règlement UE 396/2005
- **Contaminants / métaux lourds** : conforme au règlement UE 1881/2006
- **Emballage** : sans BPA, contact alimentaire (règlement UE 1935/2004)

## Allergènes

Présence intentionnelle	Allergène
Oui	Fruits à coque (noix)
Non	Autres allergènes (gluten, lait, œufs, soja, etc.)

## Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100 g)

<b>Énergie</b>	<b>2 880 kJ / 690 kcal</b>
<b>Matières grasses</b>	65 g
dont acides gras saturés	6,1 g
<b>Glucides</b>	14 g
dont sucres	2,6 g
<b>Fibres alimentaires</b>	6,7 g
<b>Protéines</b>	15 g
<b>Sel</b>	0,0 g

## Caractéristiques microbiologiques

Contrôles disponibles sur demande selon le plan d'analyses qualité.

### L'île aux épices

58 bld du 8 mai 1945

66660 Port-Vendres

FRANCE

Tél. : +33 (0)4.30.82.78.99

Mail : [contact@ileauxepices.com](mailto:contact@ileauxepices.com)