



FICHE TECHNIQUE

Mahaleb noyaux décortiqués en gros

Nom latin : *Prunus mahaleb*

Identification produit

Dénomination	Mahaleb – noyaux de cerises décortiqués
Ingrédients	Noyaux décortiqués issus des fruits de <i>Prunus mahaleb</i>
Origine	Iran, Turquie ou Syrie (voir étiquette)
Poids net	1 kg
Poids brut	1 kg
Conditionnement	Au détail, en sachet de 500g, 1kg ou plus
Lot	Voir étiquette
DLUO / DDM	Voir étiquette
Nomenclature douanière	À confirmer (proche 0802 90 85 00)
Code douane origine	À préciser si applicable
Conditions de stockage	Conserver dans son emballage d'origine, à l'abri de la lumière, de l'humidité et des nuisibles
Allergènes présents	Aucun
Traces possibles	Céleri, sésame, moutarde, gluten
OGM	Sans OGM, non soumis à l'étiquetage
Ionisation / Irradiation	Produit non ionisé, conforme à la directive 1999/2/CE
Pesticides	Conforme à la réglementation en vigueur
Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Méthode / Norme	Valeurs
Salmonella	-	Absence dans 25 g

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur maximale ou indicative
Humidité	≤ 8 %
Masse volumique	≈ 725 g/L

Matières étrangères	≤ 1,5 %
---------------------	---------

Caractéristiques organoleptiques

Critère	Description
Aspect	Noyaux entiers décortiqués, homogènes
Couleur	Jaune clair à brun foncé
Odeur / Goût	Saveur caractéristique de noisette, amande et cerise

Utilisation prévue

Usage
Utilisé en boulangerie et pâtisserie, notamment dans les pains parfumés et spécialités orientales.

Informations étiquetage attendues

Informations à mentionner sur l'étiquette
Dénomination du produit
Raison sociale et coordonnées fabricant
Poids net
DLUO / DDM
Numéro de lot
Origine

Traçabilité et process

Étapes de transformation
Réception → Stockage → Décorticage → Conditionnement → Stockage → Expédition

Déclarations complémentaires

Déclaration
Produit prêt à l'emploi, ne favorise pas le développement de <i>Listeria monocytogenes</i>
Ne contient pas de parasites, substances toxiques ou microorganismes indésirables
Produit non irradié
Ne provient pas d'OGM

À consommer dans les 12 mois après ouverture et avant la DLUO

Réglementation applicable

Référence
ISO 6757 – 1984
Règlement (UE) 2023/915 relatif aux contaminants
Règlement (UE) 1169/2011 sur l'information au consommateur
Règlement (CE) 396/2005 sur les résidus de pesticides

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