



FICHE TECHNIQUE

Pignons de pin en gros

Nom latin : *Pinus koraiensis*

Référence produit : 125021

Identification produit

Dénomination	Pignons de pin – fruits entiers décortiqués
Ingrédients	100 % pignons de pin (<i>Pinus koraiensis</i>)
Origine	Chine
Poids net	25 kg (2 × 12,5 kg)
Calibre	Environ 750 unités / 100 g
DLUO / DDM à réception	2/3 de la durée totale de vie
Conditions de stockage	Dans un endroit propre, sec, à l'abri de la lumière et des nuisibles
Emballage	Apte au contact alimentaire (règlement UE 1935/2004) – Sans BPA (loi 1442/2012)

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Fruits entiers, forme caractéristique du pignon de pin, couleur blanc ivoire homogène
Odeur	Typique, sans odeur étrangère
Goût	Caractéristique, sans goût parasite
Texture	Légèrement 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**
- **Allergènes** : fruits à coque (présents naturellement)
- **Pesticides** : conforme au règlement UE 396/2005
- **Métaux lourds** : conforme au règlement UE 1881/2006

Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100 g)

Énergie	2 828 kJ / 686 kcal
Matières grasses	65 g
dont acides gras saturés	4,7 g
Glucides	14 g
dont sucres	3,6 g
Fibres alimentaires	10 g
Protéines	14 g
Sel	0,02 g

Caractéristiques microbiologiques

Des analyses sont disponibles sur demande selon le plan de contrôle analytique annuel.

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