

Cerneaux de noix	EXTRA INVALIDE	Date de révision, updated 16/01/2023	
		Indice 10	Code FT E013
Walnut kernels	LIGHT BROKEN	ANCIEN CODE : FT018	

Pays d' Origine(s) (et/ou selon réception)	Composition Type	% poids total	Année de Récolte / Crop
IMPORT : FRANCE, MOLDAVIE, ROUMANIE, UKRAINE, CHILI, AUSTRALIE, INDE, USA	MOITIE / HALVES	n/a	2022
Variété	INVALIDES / BROKEN	95%	CALIBRE
variétés non identifiées unidentified varieties	Dont Quarts/which quaters Dont gros morceaux/which big diced		
	BRISURES / DICED	5%	NOMBRE FRUITS/kg
	dont EPIDERME / SKIN	1%	

Description : La noix est un fruit comestible à coque. Elle est produite par les noyers communs, arbres du genre *Juglans regia* L., de la famille des Juglandacées. La noix est riche en oméga 3. Les cerneaux de noix extraits de la coque de la noix peuvent se présenter en moitié, en morceaux, en brisures ou en poudre. La séparation de la coque de la noix peut se faire à la main par les énoisseurs ou par cassage mécanique.

Description : Walnuts are edible nuts. It is produced by common walnut trees, trees of the genus *Juglans Regia*, of the Juglandaceae family. Walnuts are rich in omega 3. Walnut kernels extracted from the shell of the walnut can come in halves, pieces, pieces or powder. The separation of the shell of the nut can be done by hand by the enoisers or by mechanical breaking.

EXTRA / LIGHT	
Cerneaux de noix de qualité supérieure doivent être de couleur uniformément claire et pratiquement exempts de couleur paille foncée et/ou jaune citron, le brun foncé étant exclu.	
Superior quality walnut kernels must be uniformly light in color and practically free of dark straw and / or lemon yellow color, dark brown being excluded.	
PHOTO NON CONTRACTUELLE	

MOITIE / HALVES	INVALIDES / BROKEN
Cerneau de noix séparée en deux parties sensiblement égales et intactes.	Mélange de quartiers de cerneaux : "écornés", 1/4 (quarts), 1/8 Mixing of walnuts quarters : "cut kernels", 1/4 (quaters), 1/8 "écornés" : Parties de cerneau représentant au moins les trois quarts d'une « moitié » "Cut kernel" : Parts of a kernel representing at least three quarters of a half
Walnut kernel separated into two roughly equal and intact parts.	1/4 Quarts : Cerneaux séparés dans le sens de la longueur en quatre parties sensiblement égales - 1/4 Quaters : Kernels separated lengthwise into four parts substantially equal

PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES / SENSORY PROPERTIES

Couleur / color	Claire avec au plus une trace jaune, mais à l'exclusion de trace d'ambre Clear with at most a yellow mark, but excluding a trace of amber	(Recommandation CEE/ONU/DDP02)
Odeur / smell	Franche et caractéristique, sans goût de mois ou de rance Frank and characteristic, without taste of mould and rancidity	
Goût / Taste	Douceur avec de l'amertume en arrière bouche Sweetness with bitterness in aftertaste	

DÉCLARATION / DECLARATION

Allergènes Allergen	Majeur : Fruits à coques / Nuts Contamination croisée : Traces possible autres fruits à coques Cross contamination: May contains other nuts		
OGM GMO	Les cerneaux sont produits à partir de matières premières issues de culture traditionnelle à l'exclusion de tout organisme génétiquement modifié. Non étiquetable conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. The kernels are produced with materials which have been grown from traditional methods to the exclusion of any "Genetically Modified Organisms. Not labeled in accordance with EC regulation 1829/2003 and 1830/2003		
Ionisation Irradiation	Ce produit est garanti non traité par ionisation This product is guaranteed not to be treated by ionization		
Végétarien Vegetarian	Convient aux végétariens Suitable for vegetarians	Végétalien Vegan	Convient aux végétaliens Suitable for vegans

Cerneaux de noix	EXTRA INVALIDE	Date de révision, updated		16/01/2023
		Indice	10	Code FT E013
Walnut kernels	LIGHT BROKEN			

PARAMETRES PHYSIQUE / PHYSICAL PARAMETERS

Critères - Criteria	Cible / Target (en % de la masse) (in % of weight)
Corps étrangers exogènes (bois, cailloux, métal) Exogenic foreign material (stone, wood, metal...)	Absence
Corps étrangers endogènes (débris coque, cloison...) Endogenous foreign bodies (fragment of shell...)	≤ 0,001
Insectes morts ou vivants Insects dead or alive	Absence
Traces visibles d'attaque Visible traces of disease	≤ 0,5
Cerneaux pourris ou rances Rotting of kernels or rancidity	≤ 0.5
Cerneaux moisissus ou traces Mould kernels or slight traces of mould	≤ 0.5
Cerneaux foncés excluant le noir Darkening of kernels but excluding black	≤ 7
Non conformes aux spécifications minimales (parties décolorées, véreuses, desséchées, racornies) Non conformity of kernels as regards minimum (discolored, crooked, dried out, shriveled parts)	≤ 4

ALLERGENES / ALLERGENS

Allergènes – Allergen (+ = present, - = absent, ? = possible)	
-	01 Céréales contenant du gluten Cereal with gluten
-	02 Poissons et dérivés / Fish and derivatives
-	03 Arachides / Peanuts
-	04 Lait et Dérivés / Milk and derivatives
+	05 Noix et dérivés (noix)/ Nuts and derivatives (walnuts) stockage et ligne de conditionnement sous azote - storage and packaging line with nitrogen : noisettes, noix de pécan / hazelnuts, pecan nut
-	06 Céléris et dérivés / Celery and derivatives
-	07 Graines de sésame et dérivés / Sesam seeds and derivatives
-	08 Crustacés et dérivés / Shell fish and derivatives
-	09 Œufs et dérivés / Eggs and derivatives
-	10 Moutarde et dérivés / Mustard and derivatives
-	11 Soja / Soy
-	12 Sulfites / Sulphites
-	13 Lupins / Lupines
-	14 Mollusques / Mollusks

PARAMETRES CHIMIQUE / CHIMICAL PARAMETERS

Critères - Criteria	Cible	Tolérance	Références normatives
Humidité / Moisture	5%	6%	CEE/ONU/DDP 02 (2017) sauf destination transformation industrielle / except industrial transformation destination
Matière grasse / Fats	≤ 70 %		LARA - Extraction solvant
Indice d'acidité / FFA	≤ 1%		Recommandation ASFCA Absence de réglementation - No regulation
Aflatoxine B1	≤ 2 µg/kg		(CE) 1881/2006
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	≤ 4 µg/kg		(CE) 165/2010
Pesticide / Pesticide résidus	Conforme à		(CE) 90/642 (CE) 2002/66 (CE) 396/2005
Métaux lourds / Heavy metal	Conforme to		(CE) 1881/2006 (CE) 2021/1317 (CE) 2021/1323

PARAMETRES MICROBIOLOGIQUE /
MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

GERMES par g	m < CRITERE > M	METHODE
Critères de sécurité (Règlement CE N° 2073/2005)		
Salmonelles spp - Salmonella spp	Absent / 25g	NF V08-052 ou BKR23/07-10/11
Listeria monocytogenes/25g	Absent / 25g	BKR 23/2 – 11/02
Critères hygiène des procédés (Règlement CE N° 2073/2005) et résultats historiques internes / and internal historic results		
Escheria Coli	10	100
Staphylocoques à coagulase+	10	100
Coliformes totaux - Total coliform	1 000	10 000
Flore totale Aérobie Mésophile Total account Plate	100 000	500 000
Levures - Yeast	500	2 000
Moisissures - Mold	10 000	30 000

*INFORMATION NUTRITIONNELLE /
NUTRITIONAL INFORMATION (100g)

* Révision le
25/11/2021

Nutriments - Nutrients	Valeur value (CE 12/2012)
Energie - Energy**	706 Kcal
Energie - Energy**	2914 KJ
Matières Grasses - Fats	65 g
Dont Acides gras saturés Which saturated fatty acids	7,8 g
Glucides - Carbohydrates	10 g
Dont sucres Which Sugars	2,5 g
Fibres alimentaires Alimentary Fiber	6,3 g
Protéines - Proteins	17 g
Sel - Salt	0,02 g
Sodium	0,01 g

* valeur nutritionnelle sur une moyenne de bulletins d'analyses de 2014 à 2021 - ** calcul selon coefficients de conversion INCO 1169/2011

* nutritional value based on an average of analysis reports from 2014 to 2021 - **calculation according to INCO 1169/2011 conversion coefficients

La déclaration nutritionnelle n'est pas obligatoire selon l'ANNEXE V - 2. du règlement Inco 1169/2011

Cerneaux de noix Walnut kernels	EXTRA INVALIDE LIGHT BROKEN	Date de révision, updated 16/01/2023	
		Indice 10	Code FT E013

CONDITIONS DE CONSERVATION - STORAGE CONSERVATION	
Stockage Storage	Température : 4°C à 7°C - Tolérance : 10°C Humidité - Moisture % : 60 à 70% Max
DDM	12 mois sous les conditions mentionnées ci-dessus - 12 months under the conditions mentioned above 9 mois en boîte métal - 9 months in metal tins Le produit craint les fortes chaleurs et humidité élevées, dans ces conditions, son intégrité ne peut être garantie The product fears strong heat and high humidity, under these conditions, its integrity cannot be guaranteed.
Transport	Le transport à température ambiante est toléré Un transport frigorifique est conseillé lorsque les conditions climatiques sont défavorables et lorsque la durée du transport est supérieure à 3 jours Transport at ambient temperature is possible Refrigerated transport is recommended when climatic conditions are unfavorable and when the duration of transport is greater than 3 days

MODALITES D'UTILISATION - TERMS OF USE	
Conforme aux recommandations de base d'hygiène alimentaire. Le respect de la DLUE n'a pas un caractère impératif. La consommation du produit après la date indiquée n'entraîne pas de risque d'insalubrité, au pire une altération de caractère organoleptique (odeur, saveur, goût). In conformity with the basic recommendations of food hygiene. The respect of the best before end does not have an imperative character. The consumption of the product after the date indicated doesn't draw any risk of insalubrities, at worse a deterioration of sensory characters (taste and flavour).	
Conseils d'utilisation Advise for use	Nous conseillons ce produit pour la décoration de pâtisserie, chocolat, fromage et pour la dégustation. Les cerneaux de noix peuvent être utilisés crus ou cuits We advise this product for decorating pastry, chocolate, cheese and for tasting. Walnut kernels can be used raw or cooked
Cible consommateurs visés Target group of consumers	Tout groupe de consommateurs sauf allergie connue aux fruits à coque Any group of consumers except known allergy to nuts

CONDITIONNEMENT	
Sous vide - VACUUM	2x5 kg ; 2x7,5 kg ; 5x2,5kg ; 10x1 kg ; 12x 1kg
Sous azote - With NITROGEN	10x125g ; 10x 1kg ; 12x1kg ; 16x 250g ; 20x 200g ; 20x 500g ; 24x 250g
VRAC CARTON, avec ou sans sachet with or without bleu bag	10kg ; 11kg ; 12kg
BOITE METAL - METAL TIN	6x 1,7kg ; 6x 1,8kg

Code Emballeur : EMB 24091A

Code douanier / Customs code : 08 02 32 00