

FICHE TECHNIQUE FARINE DE NOIX

DATA SHEET WALNUT FLOUR

ORIGINE ET PRINCIPE DE FABRICATION - ORIGIN AND MANUFACTURING PRINCIPLE

Le Noyer, de la famille des *Juglandaceae*, est un arbre des régions tempérées d'Europe et d'Asie. La Farine de Noix est obtenue après un broyage spécifique de tourteau de Noix. - The Walnut, of the family *Juglandaceae*, is a tree of the temperate regions of Europe and Asia. Walnut flour is obtained after a specific grinding of walnut cake.

Origine matière première – Origin primary materials: Dordogne - France

INGREDIENTS MIS EN ŒUVRE – COMPOSITION – INGREDIENTS IMPLEMENTED

Fruits : 100% Noix origine France – 100% Walnut from France

Traces possibles de noisette, d'amandes et d'arachides – Possible traces of hazelnut, almond and peanuts.

Ce produit ne contient aucun ingrédient issu d'Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) (respect du règlement RCE 1830/2003 du 22/09/03) et ne subissant aucun traitement par rayonnement ionisant - This product does not contain any ingredients derived from Genetically Modified Organisms (GMOs) (compliance with RCE Regulation 1830/2003 of 22/09/03) and is not treated with ionizing radiation.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES – ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

- | | |
|-------------------------------------|---|
| • Aspect - Appearance : | Poudre fine – fine powder |
| • Couleur - Color: | Couleur brun clair - light brown colour |
| • Odeur et Goût – Smell and Taste : | Arômes fruités de Noix, croûte de pain cuite et torréfié.
Fruity nutty aromas, cooked and roasted bread crust. |

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES – NUTRITIONAL AND ENERGETIC CHARACTERISTICS

(Moyenne pour 100g calculée selon analyses) - (Average per 100g calculated according to analysis)
(Le process utilisé peut engendrer des variations de ces valeurs nutritionnelles) - (The process used may cause variations in these nutritional values).

- | | |
|---|----------|
| • Valeur énergétique – Energy value : | 2273 KJ |
| • Valeur calorique – Caloric value : | 545 Kcal |
| • Protéines - Proteins : | 39 g |
| • Glucides - Carbohydrates : | 19 g |
| • Matières grasses – Fat Content : | 35 g |
| Dont acides gras saturés – of which saturated fat : | 3.7 g |
| Dont acides gras monoinsaturés – of which monounsaturated fat : | 6.3 g |
| Dont acides gras polyinsaturés – of which polyunsaturated fat : | 25 g |
| • Sel – Salt : | Traces |

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES – MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

- | | |
|---|------------------|
| • Flore aérobie mésophile - Mesophilic aerobic flora: | <10000 ufc/g |
| • Escherichia coli - Escherichia coli: | <10 ufc/g |
| • Anaérobie sulfite réducteur à 46°C –
Sulfite reducing anaerobic sulfite at 46°C: | <10 ufc/g |
| • Bacillus cereus présumés à 30°C –
Presumptive bacillus cereus at 30°C : | <100 ufc/g |
| • Moisissures - Molds: | <100 ufc/g |
| • Salmonella - Salmonella : | Non détecté /25g |

CONTAMINANTS - CONTAMINANTS

CONTAMINANTS - CONTAMINANTS	LIMITES - LIMITS
Pesticides - Pesticids	Conforme au règlement UE 396/2003/ Complies with EU Regulation 396/2003
Mycotoxines - Mycotoxins : - Aflatoxines B1 : - Aflatoxines Totales : $\Sigma B1 B2 G1 G2$	Conforme au Règlement (CE) no 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les alimentaires (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)/ In accordance with Commission Regulation (EC) No 1881/2006 of 19 December 2006 fixing maximum levels for certain contaminants in food (Text with EEA relevance)
Métaux lourds et minéraux - Heavy Metals and minerals - Plomb/ Lead (Pb) - Cadmium/ Cadmium	Conforme au RÈGLEMENT (UE) 2021/1317 DE LA COMMISSION du 9 août 2021 modifiant le règlement (CE) no 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en plomb dans certaines denrées alimentaires/ In accordance with COMMISSION REGULATION (EU) 2021/1317 of 9 August 2021 amending Regulation (EC) No 1881/2006 as regards maximum levels of lead in certain foodstuffs Conforme au RÈGLEMENT (UE) 2021/1323 DE LA COMMISSION du 10 août 2021 modifiant le règlement (CE) no 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en cadmium dans certaines denrées alimentaires/ In accordance with COMMISSION REGULATION (EU) 2021/1323 of 10 August 2021 amending Regulation (EC) No 1881/2006 as regards maximum levels of cadmium in certain foodstuffs
Dioxines et PCB - Dioxins and PCB	Conforme au Règlement (CE) no 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les alimentaires (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)/ In accordance with Commission Regulation (EC) No 1881/2006 of 19 December 2006 fixing maximum levels for certain contaminants in food (Text with EEA relevance)

AUTRES INFORMATIONS – OTHERS INFORMATION

Certifié casher – Kosher certified	Oui-Yes
Conforme à la définition « végétalien » - In compliance with « Vegan » definition	Oui - Yes
Conforme à la définition « végétarien » - In compliance with « Vegetarian » definition	Oui - Yes
Présence d'alcool – with alcohol	Non - No
Produit d'origine animale – product of animal origin	Non - No
OGM - GMO	Non - No

CONDITIONNEMENT - PACKAGING

- PCB – SKU :
12 pour les sachets de 400g
12 for 400g bags
Seau 3kg
Sac 12,5kg
Big Bag 1T
- Type et Matière – Type and Material :
Sachet de 400g avec fermeture hermétique
Bags of 400g with hermetic sealing
Seau avec couvercle blanc de 3 kg
3 kg bucket with white lid

CONSERVATION - PRESERVATION

La Farine de Noix a une DLUO de 12 mois et elle est à conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur. - Walnut Flour has a DLUO of 12 months and should be kept away from light and heat.

VALIDATION – VALIDATION	Date - Visa
Service qualité - quality department	25/04/2022