

FICHE TECHNIQUE FARINE DE NOISETTE

DATA SHEET HAZELNUT FLOUR

ORIGINE ET PRINCIPE DE FABRICATION – ORIGIN AND MANUFACTURING PRINCIPLE

Le Noisetier, *Corylus avellana* est un arbuste cultivé en Turquie. La Farine de Noisette est obtenue après un broyage spécifique de tourteau de Noisette. - The Hazelnut tree, *Corylus avellana* is a shrub cultivated in Turkey. Hazelnut Flour is obtained after a specific grinding of hazelnut cake.

Origine matière première – Origin primary materials : France

INGREDIENTS MIS EN ŒUVRE – COMPOSITION – INGREDIENTS IMPLEMENTED

Fruits : 100% Noisettes origine France – 100% Hazelnuts from France

Traces possibles de noix, d'amande et d'arachides – Possible traces of walnut, 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 Noisettes et d'un petit goût de grillé -
Fruity aromas of hazelnuts and a slight toasty taste |

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 : | 2292 KJ |
| • Valeur calorique – Caloric value : | 550 Kcal |
| • Protéines - Proteins : | 34 g |
| • Glucides - Carbohydrates : | 24 g |
| • Matières grasses – Fat Content : | 36 g |
| Dont acides gras saturés – of which saturated fat : | 3.1 g |
| Dont acides gras monoinsaturés – of which monounsaturated fat : | 27 g |
| Dont acides gras polyinsaturés – of which polyunsaturated fat : | 5.1 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 –
Sulfito 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 : Absence dans 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 : Σ 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 INFORMATIONS

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 Noisette a une DDM de 12 mois et elle est à conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.
Hazelnut Flour has a shelf life of 12 months and should be stored away from light and heat.

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

 SACHET
RECYCLABLE



Moulin de la Veyssière
DEPUIS 1857



FARINE DE NOISETTE
Hazelnut Flour



FABRICATION ARTISANALE FRANÇAISE
Produit et conditionné en Périgord

— 400 g —