

NOIX DE COCO RAPEE FIN ; BIOLOGIQUE

Fiche technique

Description :	<p>La noix de coco desséchée doit être composée de chair blanche fraîche, entièrement grasse de noix de coco affinée. Les copeaux de noix de coco crus sont des noix de coco séchées, déshuilées et non sucrées.</p> <p>Producteur philippin certifié Fair Trade (Flocert), fermes <5 hectares, Luzon. Récolte toute l'année ; tous les 45 jours de nouvelles noix peuvent être récoltées.</p> <p>Process : Séchage doux dans une chambre de séchage à vapeur saturée (Ø 93 ° C), sécheur à convoyeur perforé à 3 étages g3. Refroidissement par évaporation.</p> <p>Produit Kasher et Halal.</p>		
Code article :	11550 : 25kg	11545 : 5kg	11541 : 1kg
Code douanier :	0801 1100		
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France FR-BIO 10		
Ingrédients :	Noix de coco* *Issue de l'agriculture biologique		
Origine :	Matière première : Philippines Transformation : Philippines		
Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g):	Energie	2819 kJ / 685 kcal	
	Matières grasses	66.6 g	
	dont acides gras saturés	62.7 g	
	Glucides	7.2 g	
	dont sucres	6.2 g	
	Protéines	6.7 g	
	Fibres	14.9 g	
	Sodium	0.05 g	
Caractéristiques sensorielles :	<p>Couleur : Blanche Gout : Typique, doux Odeur : Typique Consistance : brisure de noix de coco</p>		
Caractéristiques physico-chimiques : Fréquence d'analyses : - <u>chaque lot</u> : sulfites, teneur en huile, FFA, PV, taille, microbiologie, eau - <u>tous les 3 lots</u> : pesticides - <u>une fois par an</u> : métaux lourds, aflatoxines, aw	Pesticides chlorés et phosphorés	≤ 0.01 mg/kg	
	Pesticides totaux	≤ 0.02 mg/kg	
	Bromure inorganique total	≤ 0.02 mg/kg	
	Acide sorbique	Absence	
	Acide benzoïque	Absence	
	Aflatoxine B1	≤ 2 µg/kg	
	Aflatoxine B1,B2,G1,G2	≤ 4 µg/kg	
	Acides gras libres	≤ 0.15%	
	Indice peroxide	≤ 3 meqO ₂ /kg	
	Taille:		
	- mesh#8 (2.36mm)	0	
	- mesh#10 (2.00mm)	1 – 10%	
	- mesh#14 (1.41mm)	13 – 26%	
- mesh#16 (1.18mm)	33 – 50%		
- mesh#20 (0.84mm)	21 – 32%		
- mesh#30 (0.59mm)			
Caractéristiques microbiologiques :	Flore totale	≤ 1x10 ⁵ ufc/g	
	Enterobactéries	≤ 100 ufc/g	
	E.coli	≤ 10 ufc/g	
	Salmonelles	Absence dans 125g	
	Moisissures	≤ 1x10 ⁴ ufc/g	
Conservation :	Dans un endroit frais et sec (≤15°C, humidité <70%), sans odeur et à l'abri de la lumière, dans le conditionnement d'origine fermé.		
DDM totale :	12 mois		
Garanties sans OGM :	selon le règlement cadre (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003,		
Garanties sans ionisation :	selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967		
Garanties sans substances Cancérogènes, Mutagènes, Reprotoxiques (CMR) :	Pour la reproduction de catégorie 1, 2, 3 conformément à la directive européenne 76/768/CEE et à ses amendements, et faisant référence à l'annexe I de la directive 67/548/CEE relative à l'étiquetage des substances dangereuses.		



NOIX DE COCO RAPEE FIN ; BIOLOGIQUE

Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE et ses amendements.
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012.
Contaminants :	La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines..) est conforme au règlement CE 1881/2006 et ses mises à jour.
Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur.	

Certificat allergènes

Allergènes	Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports: OUI/NON	Risque de contamination croisée. OUI/NON
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	NON	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	NON
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	NON
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.

