

Vandelis

Food Ingrédients Alimentaire

Pâte de Noisette ***Torréfaction moyenne***

CARACTERISTIQUE PHYSIQUE ET CHIMIQUE DES NOISETTES

Type de noisettes	Italie (UE) / Extra-UE
Odeur	Noisettes grillés
Couleur	Marron
Goût	Noisettes grilles
Texture	Pâte homogène
dégré de torréfaction	Moyenne
Granulométrie (µm)	Entre 20µ et 40µ
OGM	Absent (EC reg. 1830/2003)
N° de peroxyde (meq/kg as O ₂)	≤ 1,5
Acidité totale (g/100g oleic acid)	≤ 1,5
Test de rancidité (Kreiss)	Négative
Humidité g/100g	≤ 2,0
Aflatoxines	B1: ≤ 5 µg/kg – total : ≤ 10 µg/kg

CARACTERISTIQUE NUTRITIONNEL POUR 100g DE PRODUIT

Energie (Kcal-KJ)	663 - 2775
Lipides (g)	63
Dont matière grasses saturés	8
glucides (g)	17
dont sucre	4
protéines (g) (N x 6,25)	13

STOCKAGE

Validité	12 mois après emballage si stocké conformément aux conditions correctes de stockage
----------	---

EMBALLAGE

Emballage	5 – 20 kg En seau plastique ou métal
-----------	---